THE LIBRARY OF CONGRESS

THE LIBRARY OF CONGRESS

LA CUISINE ANGLO-AMÉRICAINE

COMPRENANT LA CUISINE ANGLAISE, LA CUISINE AMÉRICAINE, AVEC LA PATISSERIE DE CUISINE ET DE MAGASIN, LES DESSERTS, LES GLACES, LA PETITE BOULANGERIE, LES BOISSONS AMÉRICAINES, ETC., PRÉCÉDÉE D'UN PETIT HISTORIQUE DE L'AGRICULTURE ET DES PRODUITS DU NOUVEAU MONDE AU MOMENT DE SA DÉCOUVERTE.

LA CUISINE DE L'AMÉRIQUE CENTRALE

COMPRENANT TOUS LES PLATS DE QUELQUE IMPORTANCE USITÉS DANS CES CONTRÉES ET DONT BEAUCOUP PEUVENT ÊTRE PRATIQUÉS PARTOUT. — RECETTES ET NOTES SUR LES LÉGUMES ET LES FRUITS TROPICAUX.

PAR

SYLVAIN CLAUDIUS GOY

Après vingt-cinq ans de service à l'étranger, dont trois ans comme second au Naval and Military Club de Londres.
Ancien chef du Morrisson's Hôtel à Dublin et du Metropolitan Club de New-York, ainsi que chez les familles Gurnee, Astor, Vanderbilt, Mackay, Goelet, de Mier, etc.

TOUS DROITS RÉSERVÉS

On trouvera à la fin de l'ouvrage des avis utiles dictés par une longue expérience et adressés aux jeunes cuisiniers.

TX 719
.G7

Copyright 1915
By Sylvain C. Goy

253181

JAN -8 1915

©CI.A391271

no 1

SI CE PETIT OUVRAGE AVAIT LE MOINDRE
MÉRITE JE LE DÉDIERAIS À MON FRÈRE JEAN ET À
TOUS CEUX DE MES COLLÈGUES DES ÉTATS-UNIS QUI, COMME LUI,
ONT FAIT HONNEUR À NOTRE CORPORATION EN ABAN-
DONNANT LEUR POSITION POUR ALLER DÉFENDRE

LA PATRIE EN DANGER.

CUISINE
ANGLO-AMÉRICAINE

INTRODUCTION.

J'ai commencé ce livre il y a bien des années, histoire de passer le temps dans mes moments d'inaction forcée. Je n'avais pas l'idée de le publier mais c'est maintenant le moment de la grande guerre et, mon âge et ma santé ne me permettant plus d'être utile à la défense de notre Patrie, je tâche de me rendre utile à la corporation... même si cette espérance n'était qu'une illusion!

Né à la campagne, entre le Léman aux eaux bleues et le Mont-Blanc aux neiges éternelles, il est toujours resté attaché à ma personne une sorte de sincérité rustique que des années nombreuses passées dans les plus grandes capitales n'ont pu faire disparaître et dont on retrouvera peut-être la trace dans ce petit volume. On verra facilement que mon style n'a pas été puisé dans les lycées ou même dans les simples collèges!...

J'ai tâché d'être clair dans l'explication de mes recettes et j'ai adressé à la fin de l'ouvrage quelques avis aux jeunes gens avec le franc-parler des gens de ma province, la Savoie vaillante et fidèle dont tous les cœurs en ce moment vibrent d'amour et d'angoisses pour notre grande patrie, celle des nations qui porte le plus haut le flambeau de la civilisation... LA FRANCE ÉTERNELLE!...

*Il faut avoir vécu loin d'Elle, comme nous avons vécu ces six dernières semaines, pour comprendre toutes nos souffrances et toutes nos craintes. Ceux-là mêmes qui vivent sous le doux ciel de France ne pouvaient souffrir davantage... du moins moralement. Maintenant espérons que le Dieu de Justice nous aidera et que nous continuerons de refouler les hordes sauvages vers le Nord pour les parquer dans les pays d'où elles sont sorties. Je dis le Dieu de Justice parce qu'il y a si longtemps qu'*ILS *se sont emparés pour eux seuls du Dieu des armées!...*

. . . . . .

Ecrit par un cuisinier de maison privée, ce livre s'adresse spécialement aux hommes de cette condition; néanmoins, la base de la cuisine étant partout la même, il pourra être aussi utile aux cuisiniers de restaurants ou d'hôtels qui doivent

travailler pour des personnes de nationalités diverses. Les pâtissiers eux-mêmes y trouveront d'excellentes recettes dans la pâtisserie anglaise et américaine. Ils y liront même certaines choses tout à fait inédites. Les articles sur les boissons américaines seront probablement moins utilisés, je les ai classés plutôt comme curiosité.

Il est bien certain que dans les maisons de commerce les recettes ne peuvent pas toujours être suivies à la lettre, mais un cuisinier intelligent dirige son travail d'après le temps dont il dispose et d'après les marchandises qu'il peut se procurer.

Le cuisinier français à l'étranger doit pratiquer la cuisine indigène en lui laissant son cachet particulier, mais il peut aussi, dans bien des cas, la raffiner dans des limites raisonnables en lui appliquant les principes de notre cuisine nationale, car il ne faut pas oublier que si les Français sont préférés presque partout, c'est qu'ils donnent un travail plus scientifique et plus soigné que les cuisiniers du pays.

Les remarques que j'ai inscrites à la fin de ce livre ne s'adressent pas aux hommes expérimentés et encore bien moins a ceux qui se croient tels et qui ont une haute appréciation de leur valeur personnelle; aux premiers elles sont superflues, aux autres elles seront inutiles!... Ces remarques sont réservées aux jeunes gens qui n'ont pas été dressés par des grands chefs ou dans des grandes maisons, à ceux surtout qui n'ont fait qu'un apprentissage rudimentaire ou bien encore qui n'ont travaillé que dans certaines parties.

Il faut bien ajouter que, dans les maisons privées, certains gros bonnets ne donnent pas tous leurs secrets à leurs subordonnés, soit par égoïsme soit par jalousie; ce n'est pas par excès d'intelligence, mais par un sentiment inné analogue à celui des avares qui enfouissent leurs richesses dans des lieux ignorés!

Ce petit livre aurait dû être écrit par un homme plus savant que moi et par un chef plus en vue. Je n'ajouterai qu'une chose: Je m'attends à être approuvé par les uns, critiqué par les autres...

Aux premiers je dis: Merci! aux seconds: C'est votre droit!

Et à tous:
Je vous salue...

SYLVAIN CLAUDIUS GOY.

12 Septembre 1914.

PRODUITS ORIGINAIRES DES DEUX AMÉRIQUES

AU MOMENT DE LA DÉCOUVERTE DE CES PAYS.

A l'époque de l'arrivée des Européens, les Indigènes qui étaient dispersés sur le vaste territoire occupé aujourd'hui par les Etats-Unis de l'Amérique du Nord étaient sans contredit les plus sauvages et les plus arriérés des deux continents. Ils vivaient de chasse et de pêche.

Les bisons, les élans, les cerfs, les antilopes, les gazelles paissaient en grands nombres dans les grandes prairies du Centre ou broutaient dans les immenses forêts. Les montagnes abritaient les ours, les mouflons, les chèvres sauvages, etc.

Les rivières regorgeaient de saumons et d'aloses pendant plusieurs mois de l'année; les lacs étaient remplis de poissons d'eau douce; la mer, encore bien plus qu'aujourd'hui, abondait de tous les poissons connus dans ces eaux.

La Nature, sous tous ces rapports comme sous beaucoup d'autres, avait comblé ces Indiens, aussi celles de leurs tribus qui pouvaient vivre exclusivement de chasse et de pêche ne cultivaient-elles absolument rien.

Les tribus vivant sur les bords de l'Atlantique étant moins favorisées sous le rapport de la chasse, cultivaient ces petites courges connues en Amérique sous le nom de *squash*. C'était, comme aujourd'hui, la petite courge verte nommée dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre *Hobart squash;* la courge jaune qui affecte des formes si cocasses connue dans le vieux monde sous le nom de calebasse et à New-York sous celui de *Winter squash;* puis la courge blanche qui affecte la forme d'un turban qui porte le nom de *Summer squash.*

Ces Indiens cultivaient aussi tant bien que mal une céréale alors inconnue en Europe et qui, aujourd'hui, forme la base d'un commerce immense aux Etats-Unis, ne le cédant qu'au froment et marchant avant le coton: le Maïs.

Ils cultivaient un peu le tournesol avec la graine duquel ils faisaient de l'huile, et une sorte de petits haricots que l'on nomme aujourd'hui, à cause de sa forme et de sa couleur, *Kidney-bean* (haricot-rognon).

Ceci comportait le total de leur agriculture. Si l'on ajoute que, seules, les femmes s'en occupaient et que les outils em-

ployés consistaient en pierres pointues plus ou moins tranchantes et emmanchées au petit bonheur, on pourra juger de la récolte!

Il faut encore dire que les femmes et les enfants de ces tribus indigènes cueillaient, dans la belle saison, les baies et autres petits fruits sauvages qui croissaient sur ce continent comme ils croissent dans nos montagnes.

Ces Indiens, qui étaient une des plus belles races du monde et dont la force et la résistance égalaient seules leur sauvagerie et leur férocité, se seraient crus déchus s'ils eussent dû travailler!... La terre aurait pu leur donner tous les métaux désirés aussi bien que le charbon pour les travailler... Ils ne surent jamais faire un couteau. Il faut dire en toute justice que l'Indien n'avait ni le blé, ni le seigle, ni l'orge, ni l'avoine. Le sarrazin et le riz même lui étaient inconnus. Sauf le chien il n'avait aucun animal susceptible d'être apprivoisé, le bison ou bœuf sauvage qui fourmillait dans les vastes plaines de l'Ouest a le caractère du Peau-Rouge: il ne veut pas se soumettre et encore bien moins travailler!

Le cheval, dont on peut suivre toute l'évolution dans les squelettes exposés dans les musées, avait certainement existé sur le continent américain, mais il n'existait plus de mémoire d'homme, car on n'en voit aucun vestige sur les monuments préhistoriques du Mexique ou du Pérou. Les chevaux dont parlent nos romanciers, qui ont tant et faussement poétisé l'Indien, n'étaient autres que les descendants de ceux que Colomb lâcha sur les côtes du Vénézuéla après le naufrage de deux de ses caravelles, dans son second voyage vers le nouveau monde.

Faut-il croire que nos céréales ont existé sur la terre d'Amérique et qu'elles ont disparu à cause de la paresse des Indigènes, ou doit-on attribuer leur disparition aux animaux gigantesques dont les squelettes ornent les musées et qui vivaient il y a des millions d'années? Le problème est impossible à résoudre. Il est évident que nombre de ces bêtes monstrueuses étaient des herbivores; d'autres d'une grandeur presque égale étaient des carnivores, et ceux-ci ont certainement aidé autant que ceux-là à l'extinction de nombre de plantes, car il ne faut pas oublier que, pour nourrir les loups, les tigres et les lions, il faut des gazelles, des élans, des chèvres et des moutons!...

A part le gibier à poil, les Indiens de l'Amérique du Nord avaient de nombreux oiseaux. C'étaient les grouses, les perdrix, les cailles, les canards sauvages, etc., etc. Parmi ces

oiseaux il en est un qui était inconnu en Europe et dans le reste du monde, c'était le seul Indien qui inventa la roue : le DINDON.

Mais, si la chasse en été pouvait être pratiquée presque journellement sur un gibier ou sur un autre, il n'en était pas de même en hiver lorsque le gibier à poil et à plume avait émigré vers le Sud, alors que les rivières étaient gelées et les lacs bouleversés par la tempête, lorsque les arbres éclataient sous la pression du froid et que toute la nature reposait sous un linceul de neige. Alors la faim, spectre horrible, entrait dans le wigwam... souvent accompagnée de maladies contagieuses.

C'est pour ces temps de disette que le Peau-Rouge, peu inventif par nature, créa le pemmican.

Dans la belle saison, après une chasse fructueuse, toute la tribu commençait à se gorger de viande... et il faut avoir vu manger cette race pour pouvoir juger de ce qu'ils pouvaient absorber!... Après le repas, les plus beaux morceaux de bison ou d'élan étaient divisés tant bien que mal, puis les morceaux étaient écrasés pour les amincir et lardés à coups de silex pointus, et enfin accrochés hors de la portée des chiens, et en plein soleil. On laissait sécher cette viande sous la garde des mouches, puis elle était broyée par les femmes de la tribu dont chacune employait pour cela une pierre ronde et une pierre concave. On réservait la poudre ainsi obtenue dans des peaux non tannées.

Une autre sorte de pemmican était fait de la manière suivante : Pendant la saison, les femmes et les enfants cueillaient les cerises sauvages, qui sont de la grosseur d'un pois, qui croissaient et croissent encore dans tous les Etats-Unis, à l'est des Montagnes Rocheuses. Ces cerises étaient broyées avec leurs noyaux et l'on faisait sécher la purée au soleil. On prenait alors une quantité relative de viande broyée comme il a été dit plus haut, on y ajoutait une quantité proportionnée de graisse ou de moëlle de bison, le tout était chauffé en une sorte de pâte, puis on y joignait la pâte de cerise. Une fois cette préparation bien mêlée, on en faisait des sortes de saucisses dans des petits sacs de cuir longs et étroits que l'on nommait, chez les Iroquois, des PARFLÈCHES.

Le pemmican était très estimé par les explorateurs, les soldats européens et les coureurs des bois.

Veut-on savoir maintenant quel était le plus souvent le menu de nos braves missionnaires chez les tribus des Hurons, de ces hommes au cœur d'airain et d'âme angélique, à la

fois patriotes et chrétiens, héros et martyrs, qui ont honoré la France autant qu'ils ont illustré l'Eglise, et que l'on ne peut s'empêcher d'admirer même lorsqu'on n'est pas croyant?... Un peu de maïs cuit à l'eau, sans sel, mêlé d'un peu de poisson aussi non salé, séché au soleil d'après le procédé pratiqué pour le pemmican... C'était la seule nourriture de tout l'hiver et aussi celle, bien souvent, de la belle saison!... On appelait cela de la SACAMITÉ.

Pour trouver les Indiens les plus civilisés il faut se porter dans l'Amérique du Sud, sur la côte du Pacifique. Là était un pays quatre fois de la grandeur de la France, gouverné par une sorte d'aristocratie appelée les Incas et à la tête de laquelle était un empereur surnommé le Grand Incas.

Nous ne nous occuperons pas ici de la manière dont ce pays fut conquis par les Espagnols. On voit dans notre siècle de lumière des crimes bien plus grands, perpétrés par des empereurs supposés être placés sur le trône par le Dieu tout-puissant et auquel ils font appel dans leurs guerres d'oppression avec une ingénuité qui serait risible si elle n'était monstrueuse!...

Les Incas étaient un peuple assez analogue aux Romains sous beaucoup de rapports. C'était des conquérants qui imposaient aux nations vaincues leurs lois, leur mœurs et leur civilisation. De Cuzco, leur capitale, rayonnaient des routes dans toutes les directions. Ces routes, dont certains vestiges existent encore aujourd'hui, avaient sept ou huit mètres de large et une d'entre elles avait plus de deux mille kilomètres. Elles étaient entretenues avec les plus grands soins et leur construction pouvait rivaliser avec celle des voies romaines.

On trouve au pays des Incas, ou plutôt au Pérou, pour donner à ce pays son nom actuel, des monuments qui peuvent rivaliser avec les pyramides d'Egypte. Un mur découvert sur une haute montagne, aussi récemment qu'en 1912, fait l'admiration des architectes modernes. Construit en blocs de marbre poli, tous accrochés, ou plutôt ancrés, les uns dans les autres, partie sur un plateau, partie contre la pente, ce mur a résisté à toutes les injures du temps, à toutes les tempêtes et à tous les tremblements de terre depuis peut-être des milliers d'années. Il semble avoir été construit d'hier et pourrait, sans paraître ridicule, être placé près des plus beaux temples de la haute Egypte, serait-ce même Karnak ou Philæ.

Les Incas avaient inventé la poste et ils avaient des relais de coureurs de six kilomètres en six kilomètres sur les routes principales du pays. Ils avaient des notions d'astronomie et

leur année était divisée en douze mois de trente jours; on ajoutait cinq jours supplémentaires. (C'était, à quelque chose près, le calendrier de notre grande Révolution.)

Ils fabriquaient des armes et des outils de bronze, des vases d'or et d'argent, des pots et vaisseaux en terre cuite de toutes sortes, affectant des formes variées copiées sur la nature, et vernis avec soin de diverses couleurs. Dans leurs transactions ils employaient des poids et mesures.

Vivant en une sorte de communisme comme les Spartiates sous Lycurgue, les Incas ne connaissaient pas la monnaie, et, par malheur pour eux, ils n'avaient découvert ni le fer ni l'acier.

Leurs charrues traînées par des hommes étaient faites de bois très dur et leur pays était cultivé, partout où il pouvait l'être, aussi bien et peut-être encore mieux que notre Touraine ou notre Bourgogne. Des canaux d'irrigation sillonnaient la campagne dans tous les sens et l'agriculture était la plus florissante de tout le continent.

La canne à sucre n'existait pas encore à l'arrivée des Espagnols, car elle fut importée en Amérique par Colomb dans son second voyage et elle n'avait pu encore pénétrer jusqu'au Pérou, mais les Incas faisaient un sucre, paraît-il excellent, avec la tige du maïs, plante qu'ils cultivaient avec d'extrêmes soins.

Ils cultivaient aussi ce qui est devenu le plus précieux de nos légumes, en plusieurs variétés et avec grand succès. Ils avaient trouvé la pomme de terre à l'état sauvage sur les hauts plateaux des Andes, où elle existe encore aujourd'hui dans cet état primitif.

Ce fut Sir Walter Raleigh, un célèbre amiral anglais, qui, le premier, importa la pomme de terre en Irlande en 1586; elle fut admise en France deux cents ans après. Dans l'intervalle il y eut d'affreuses disettes mais on préférait mourir de faim plutôt que d'adopter le tubercule américain.

Le manioc ou cassave, grosse racine inconnue dans les pays au climat tempéré, et qui, comme importance, ne le cède qu'à la pomme de terre, était aussi cultivé au Pérou.

C'est avec le manioc qu'on fait le tapioca bien connu dans la cuisine.

La tomate, qui fut longtemps connue en Europe sous le nom de "pomme d'amour," nous vient aussi du Pérou.

La patate elle-même, tubercule qui tient le milieu entre la cassave et la pomme de terre et qui a un goût assez semblable au marron, était aussi originaire du Pérou.

Il en est de même pour ces belles fraises de jardin que l'on vend par charretées dans les rues de Paris et aussi pour les groseilles rouges si utiles en pâtisserie aussi bien qu'en cuisine.

Un autre légume cultivé par les Incas était le gombo (*Oxalis tuberosa* de Linné). Ce légume était désigné sous le nom d'Oca.

Sur les hauts plateaux, où la saison chaude était trop courte pour cultiver le maïs, on remplaçait celui-ci par une sorte de céréale qui a un peu de rapport avec le riz: le Quinoa.

Les petites courges, le tournesol et les haricots qui étaient connus dans l'Amérique du Nord étaient de même cultivés au Pérou.

On y cultivait aussi la Coca, une plante bien connue des Indiens, qui mâchent la feuille dans les moments de grande fatigue et qui acquièrent par là une nouvelle vigueur. Cette plante est employée dans la pharmacie.

Je ne puis dire si le coton est exclusivement originaire du Pérou, mais à l'arrivée des Espagnols il y était cultivé sur une très grande échelle et il était de toute beauté. Une particularité de ce coton était qu'environ deux pour cent des plantes produisaient du coton de couleur brune. Cette qualité était réservée pour la maison de l'empereur.

Les Incas avaient depuis des siècles apprivoisé le Guanaco, qui porte à l'état domestique le nom de Llama. C'est un animal de la famille du chameau mais il n'a pas de bosse. Vu de loin on le prendrait pour un cerf dépourvu de cornes, mais il est couvert d'une sorte de toison avec laquelle on fait des étoffes dans le genre de celles faites avec le poil de chameau.

Le llama remplace dans les montagnes des Andes l'âne de nos pays pour porter les charges; sa chair est aussi utilisée comme viande de boucherie.

Un autre animal de la famille du chameau, un peu plus petit que le guanaco, avait aussi été apprivoisé par les anciens Péruviens, c'est la *Vicuña,* qui porte à l'état domestique le nom d'*Alpaca.*

A contempler celle-ci avec toute sa toison, elle présente un aspect curieux; on aperçoit le bout de quatre petites jambes et une sorte de grosse tête de brebis avec des oreilles très droites, le tout émerge d'une énorme fourrure épaisse

comme un matelas. La couleur de l'alpaca peut être blanche, noire ou brune. L'animal apparaît comme une énorme brebis, car avec sa fourrure elle est aussi grosse qu'un llama.

Si l'on met une vicuña et une alpaca l'une à côté de l'autre, elles présentent un contraste frappant. La première apparaît alerte, nerveuse, avec peu de laine; elle porte la tête haute, son regard semble défier celui qui la contemple, ses membres sont plus fins que ceux de l'alpaca et tout le corps respire, pour ainsi dire, l'élasticité. On voit que l'animal a été habitué à vivre en liberté dans les grands espaces et sur les hauts sommets. L'alpaca, au contraire, habituée à être dorlotée, est placide, tranquille comme une brebis; elle a de grands yeux doux et bonasses comme ces gens qui n'ont rien à désirer et qui sont contents de leur sort quel qu'il soit, pourvu qu'ils n'aient à penser à rien et que leur ventre ne fasse pas de pli!...

Mais je m'aperçois que je calomnie l'alpaca. C'est un animal des plus utiles, sa toison est d'une finesse exquise et d'une extrême abondance. On en fait des étoffes superbes. Sa chair est aussi employée comme viande de boucherie.

Les anciens Péruviens se servaient pour leurs tissus de la laine du llama et de l'alpaca et, bien entendu, aussi de leur superbe coton. On ne peut les faire mieux aujourd'hui. Leurs dessins, qui étaient tantôt géométriques, tantôt copiés de la nature, étaient beaux et variés avec de magnifiques couleurs; on les imite encore aujourd'hui pour les tissus modernes, et tel dessin que telle mondaine croira être une nouveauté aura été pris sur les linceuls des Incas sortis de leurs tombeaux!...

Si nous quittons l'ancien Pérou et laissons errer notre pensée par-dessus les monts gigantesques des Andes, nous trouvons là un autre immense pays tropical arrosé par le plus grand fleuve du monde: l'Amazone. Ce fut sur les bords de ce fleuve que l'on trouva ce délicieux légume que l'on appelle par erreur des *Lima beans*.

Ce fut aussi dans cette partie de l'Amérique du Sud que l'on trouva ce curieux animal: le tapir. Il présente cette particularité qu'il est analogue par le corps à un cochon énorme, il porte une crinière droite comme celle du zèbre, sa tête est moulée comme celle du rhinocéros et se termine par une petite trompe qui lui sert, un peu comme celle de l'éléphant, à ramasser l'herbe ou le fourrage dont il se nourrit. Ses pieds sont formés chacun de trois gros orteils.

Au Brésil on trouve encore l'agouti, sorte de lièvre énorme qui a aussi de l'analogie avec le porc, et le capybara, une sorte de petit sanglier.

Dans la zone composée du sud du Brésil et du nord de l'Argentine, on trouve le Rhéa, un grand oiseau qui tient le milieu entre l'autruche et le casoar, et un autre oiseau de la grosseur d'un dindon qui tient le milieu entre celui-ci et l'oie: c'est le chauna.

Dans le nord de l'Amérique du Sud et dans l'Amérique centrale vivait un petit cochon sauvage que nous dédaignons aujourd'hui en cuisine mais que les premiers Européens furent heureux de rencontrer, c'est le pécari.

Dans ces parages croissaient le cocotier, le cacaoïer, le goyavier, le citronnier, le bananier et les arbres portant les fruits connus sous le nom de mamey, papau, sapodilla, etc. L'ananas, le manioc, les patates, les courges et le maïs croissaient aussi dans ces parages, la plupart à l'état sauvage. Une autre plante, alors aussi inconnue en Europe, était également un produit de ces pays: c'était le tabac.

Remontons un peu vers le nord.

Entre l'Amérique centrale et les Etats-Unis existait aussi un grand empire que l'on nomme aujourd'hui le Mexique. Ce pays, quoique pas si avancé sous beaucoup de rapports que le Pérou, était au moins dans ce stage qui réside entre la barbarie et ce que nous appelons, peut-être par erreur, la civilisation!...

J'écris ceci le 22 août 1914, au moment où les hordes d'Allemagne, pires que les sauvages Iroquois, se ruent vers la France; ils ont demandé hier à la ville de Bruxelles une contribution de 200 millions!... S'il y a un progrès fait en Europe depuis deux mille ans c'est plutôt du côté de la barbarie, de la sauvagerie, que du côté de la civilisation!... Rien n'est sacré pour les sauvages de l'Est: les blessés, les femmes, les enfants, on massacre tout... La France est riche, elle est bonne à saigner... allons-y! comme faisaient les anciens barons des Hohenzollern... Ceux-là étaient des aigles: nous sommes des vautours! en avant pour le pillage!... en avant pour la curée! Munis du brassard de la croix-rouge, on dépouille jusqu'aux morts sur le champ de carnage! Où êtes-vous sauvages du lac George?... Et, cependant, nous avions semé dans cette Allemagne les grandes idées du droit de l'homme et les impulsions généreuses de notre Révolution!... Mais ne désespérons pas: le châtiment approche... En attendant, écrivons pour les temps de paix et aussi pour

oublier les champs de carnage causés par les rois très-chrétiens et les vautours, ou plutôt les corbeaux allemands.

Après toutes les horreurs de cette grande guerre on ne s'étonnera pas de lire qu'à l'arrivée des Espagnols à Mexico, les Aztèques qui habitaient le pays faisaient à leurs dieux des sacrifices humains: ce n'était pas de la haine, encore moins de l'envie, c'était du fanatisme, maladie universelle à cette époque.

Les historiens nous disent qu'on trouva à Mexico un très grand marché qui était ouvert un jour sur cinq. Là étaient vendus tous les produits du pays. On y trouvait non seulement des viandes et des gibiers, des poissons, des légumes, des fruits de toutes sortes, des viandes cuites à emporter, mais encore des peaux et des cuirs, des jouets et des armes, des articles d'or et d'argent, des vêtements de laine et de coton, des outils de bronze, des ustensiles de cuisine, des cruches et des pots, etc., etc.

Ce marché était construit un peu dans le genre des Halles de Paris, il y avait un pavillon pour chaque article et un portique formait l'entrée de chaque pavillon. Les officiers qui accompagnaient Fernand Cortès, le conquérant du pays, dont la plupart avaient fait campagne en Italie et en Orient, s'accordent à dire que ce marché dépassait de beaucoup, sous tous les rapports, ceux de Rome et de Constantinople. On affirme que quarante ou cinquante mille personnes visitaient cet emporium les jours de marché et la place qu'il occupait était trois fois aussi grande que la plus grande place de Séville.

Un fait significatif et qui donne une idée de la civilisation chez les anciens Mexicains: le marché était littéralement bondé de fleurs dans tous les pavillons!... Quels sont les peuples sauvages qui apprécient la poésie des fleurs?

Les historiens qui nous donnent ces détails étaient des officiers ayant assisté et aidé à la conquête et ils ont plutôt l'habitude de nous faire des récits de combats que de nous donner des recettes de cuisine. Bernal Diaz, cependant, qui était un des lieutenants de Cortès, fait exception à la règle.

L'empereur, nous dit-il, mangeait seul, dans une vaste salle derrière un paravent. Les plats étaient apportés par les grands de la cour qui les passaient à des jeunes filles de grande beauté qui, elles-mêmes, les présentaient au monarque.

On servait à Montézuma des poissons pêchés la veille dans le golfe du Mexique et apportés de relais en relais par des coureurs, des viandes du pays (probablement du

bison et le veau de celui-ci), du gibier des montagnes... Les compotiers étaient garnis de fruits des tropiques et des pays au climat tempéré... Cette assertion nous laisse rêveur, car il est bien avéré que, même aujourd'hui, les fruits de nos pays ne croissent pas au Mexique, même dans les environs de la capitale, quoique celle-ci se trouve placée à 2,400 mètres d'altitude. Les fruits présentés à Montézuma devaient être le papau, espèce de gros melon, croissant sur un arbre et qui est délicieux cru ou cuit, l'ananas, la noix de coco, la sapodilla, le mamey, la goyave. Il est probable qu'il avait des fraises magnifiques, car elles sont originaires d'Amérique et sont encore produites au Mexique dans toute leur beauté. Il n'est pas très sûr qu'il ait eu la banane, car les savants ne sont pas d'accord sur ce point.

Il est bien certain que ce grand chef n'a jamais connu notre court-pendu rougi par le soleil, ni la reinette grise qui se cache sous la feuille. Il ne goûta jamais la pêche au duvet velouté, ni l'abricot à la chair de miel. Nos poires juteuses n'apparurent jamais sur sa table, pas plus que la grappe aux grains d'or ou la cerise couleur de rubis!

Bernal Diaz continue en nous disant qu'on lui présentait des pâtisseries de tous genres!... Mais que pouvaient-elles être?... Ils n'avaient ni le blé ni le lait ni le beurre. Je doute fort qu'on puisse faire de la pâtisserie recherchée avec la semoule de maïs et la graisse de bison. Les Mexicains avaient certainement le sucre comme les Péruviens, fait aussi avec la tige de maïs.

Comme boisson on servait à l'empereur une sorte de gelée que l'on nommait du CHOCTL, dont la base était la graine brune du cacaoïer et la gousse noire de la vanille!... Le dîner était servi en grand style et sur de la vaisselle d'or et d'argent.

Après le repas on présentait encore à Montézuma un bol pour ses ablutions et un linge fin pour s'essuyer. Les houris aux yeux bruns et au teint de cannelle apportaient ensuite l'horrible pipe et l'infect tabac!...

Un autre écrivain nous parle d'un banquet auquel il assista dans les premiers temps de la conquête. On y servait, nous dit-il, des plats de viande et de volaille très pimentés (cette cuisine existe encore de nos jours), des tamalés (petits paquets contenant de la viande et du maïs), des tortillas (omelette faite avec des œufs battus et du maïs), des galettes grillées faites avec du poisson et encore du maïs. Le sucre était excellent et ressemblait à du miel, il était fait avec la tige

du maïs!... Probablement les Aztèques avaient comme les Péruviens leur dieu du Maïs, mais quel temple n'eussent-ils pas élevé à la déesse Cérès s'ils eussent connu le blé!

L'historien qui nous parle de ce banquet nous dit encore qu'on y servait du *muchacho* (petit garçon), mais il a dû être trompé par une ressemblance. On avait probablement servi une sarigue, c'est-à-dire un animal qui se rapproche beaucoup de la famille du singe. Il a des pattes ressemblant beaucoup à celles de ce quadrumane et je sais par ma propre expérience que, une fois rôties, celles-ci peuvent être prises pour des mains d'enfant. Il n'est pas avéré et il est peu probable que les Aztèques aient été anthropophages, et c'est une impossibilité chez un peuple agricole, qui avait du gibier en masse dans les plaines, du poisson sur ses côtes et des fruits dans ses jardins!

Les Aztèques avaient apprivoisé le dindon et celui-ci vivait aussi à l'état sauvage comme il existe encore aujourd'hui. Les moines, toujours gourmands, importèrent cet oiseau en Europe avec le chocolat et la vanille, et, pour ces magnifiques présents, pardonnons-leur leur péché mignon!

Le Mexique était autrefois un territoire immense. Il possédait le Texas, le Nouveau-Mexique, le Colorado, l'Arizona, la Californie, l'Orégon, etc. Tel qu'il est aujourd'hui, sa superficie mesure encore quatre fois celle de la France.

Le pays comprend des zones d'altitudes diverses et, si les fruits de nos pays ne peuvent être produits, on y cultive néanmoins tous nos légumes; le blé y croît aussi bien que le coton, on y récolte le café et le cacao aussi bien que la vanille, etc., etc. Les forêts sont remplies d'arbres des essences les plus rares, la terre est pleine de minéraux et les vallées sont remplies de fleurs. Il y a aussi la partie désertique où le cavalier égaré peut mourir de faim ou de soif sans rencontrer une maison et sans trouver un puits.

Comme je l'ai déjà dit, la ville de Mexico est placée à 2,400 mètres d'altitude; elle est construite sur l'emplacement d'un ancien lac qui a été en grande partie comblé depuis la conquête. Autour de la ville des collines s'élèvent en formant une sorte de cirque. La ville n'est pas, comme on pourrait le croire, construite sur une montagne, mais au sommet d'une série de plateaux s'étageant imperceptiblement les uns au-dessus des autres. Le chemin de fer depuis la Vera-Cruz, port sur l'Atlantique, monte par une pente douce jusqu'à la capitale.

La température de Mexico n'est jamais trop chaude à cause de l'altitude et elle n'est jamais froide à cause de sa position géographique.

Soit à cause de la rareté de l'air qui exige un travail exagéré des poumons, soit à cause de l'humidité du lieu, la durée de la vie dans cette capitale est, en moyenne, plus courte que presque partout ailleurs.

Ajoutons encore dans l'histoire de la Cuisine que ce fut Vasco de Gama qui, en 1497, naviguant sous le pavillon portugais, doubla le premier le cap de Bonne-Espérance, atteignit les Indes Orientales et rapporta à Lisbonne le poivre, le gingembre, la muscade et les clous de girofle.

PRODUITS AGRICOLES, ETC., EMPLOYÉS EN CUISINE.

Angleterre.

Les produits agricoles employés en Angleterre sont en général identiques à ceux employés en France.

Le bœuf du pays, les moutons de race dite Southdown et les petits moutons de Galles sont, de l'avis de tous les praticiens, des articles qui tiennent la tête dans leur genre et dont la réputation est universelle.

On peut en dire autant du daim et des grouses d'Ecosse, et du perdreau anglais.

La volaille est en grande partie importée de France; il en est de même des œufs, des légumes et des fruits.

On trouve aussi à Londres presque tous les fruits des tropiques pouvant être exportés, et les spécialités diverses du monde entier.

Amérique.

Les progrès faits aux Etats-Unis depuis vingt ans dans les produits agricoles ont quelque chose de presque merveilleux. Le bœuf seul est resté stationnaire.

Le veau, l'agneau, le porc sont aussi bons qu'à Paris. Il en est de même du jambon ordinaire et du petit salé. Les jambons de Virginie laissent bien loin derrière eux ceux d'York et de Westphalie.

La volaille du pays n'a pas, il est vrai, la finesse des poulardes de la Bresse ou du Mans, mais elle est excellente, bien fournie en chair. Les dindons sont superbes et les canetons magnifiques.

Malheureusement les hivers rigoureux qui règnent en deçà des Montagnes Rocheuses, ne permettent pas d'avoir à discrétion de la volaille fraîche pendant toute l'année, sauf quelques poulets élevés dans les incubateurs, qui se vendent un prix très élevé, ou encore des poulardes importées de France par les vapeurs rapides, comme on importe les soles et les turbots.

Comme il est expliqué plus loin, le gibier est rare, sauf une sorte de chevreuil de peu de valeur et plusieurs sortes de canards sauvages.

Les champignons sont presque aussi beaux qu'à Paris. Diverses sortes d'asperges sont sur le marché pendant huit mois de l'année. Les haricots, les petits pois, moins réguliers comme beauté que ceux vendus en France, sont sur le marché toute l'année. Les laitues, les romaines sont de bonne grosseur. De nombreux légumes sont importés à l'état frais et en temps normal de France, de Belgique et d'Allemagne.

Les fruits sont de toute beauté, mais ceux croissant à l'est des Montagnes Rocheuses sont peu savoureux. Au contraire, ceux croissant en Californie, lorsqu'ils sont consommés sur les lieux, sont excellents, ce qui ne les empêche pas d'être magnifiques à la vue.

Les oranges, les bananes, les ananas, etc., sont superbes, et l'on peut se procurer divers genres de fruits tropicaux.

EXPLICATION DE QUELQUES TERMES.

Bacon: Petit salé fumé (poitrine).
Baking-powder: Levûre chimique en poudre.
Bath-chop: Demi-tête de cochon. (Angleterre.)
Broiler: Gril double à charnière. (Amérique.)
Cake-Turner: Sorte de palette mince pour tourner les crêpes. (Amérique.)
Curry Paste: Condiment indien en pâte.
Curry Powder: Condiment indien en poudre.
Gammon: Epaule de cochon fumée. (Angleterre.)
Giblet: Abatis.
Griddle: Plaque épaisse pour cuire les crêpes américaines.
Hot Slaw: Salade chaude de chou. (Amérique.)
Maple Syrup: Sirop d'érable.
Muffin: Petit gâteau de déjeuner, un peu genre brioche.
Pie Dish: Plat en porcelaine, à rebord, généralement ovale.
Pie Plate: Assiette à flan, remplaçant à la fois notre tourtière et le cercle.
Pig's Cheek: Joue de cochon salée. (Irlande.)
Pig's Jowl: Mâchoire de cochon (Amérique.)
Toast: Tranche de pain grillée.
Toaster: Gril en fil de fer pour faire les toasts.

CHAPITRE PREMIER.

POTAGES DIVERS.

N° 1. Potage Tortue clair à l'Anglaise (*Clear Turtle Soup*).— Se procurer une tortue verte récemment pêchée et pesant, si possible, entre 70 et 80 kilos. On tue, en général, la tortue le soir avant de quitter la cuisine afin de lui donner le temps de saigner pendant la nuit.

1re Opération : *Abatage.* Pour tuer une tortue du poids indiqué ci-dessus il faut être trois hommes. La tortue est placée sur la table sur un linge mouillé. Deux hommes maintiennent le reptile, l'un à droite, l'autre à gauche, pendant qu'un troisième, se plaçant en face, choisit le moment où la tête sort de la carapace pour la saisir sous la mâchoire inférieure et l'attirer vers lui à l'aide d'un fort crochet à manche transversal. L'homme placé à la droite de la tortue coupe alors la tête de celle-ci avec un fort couteau bien tranchant et en s'aidant au besoin du couperet.

La tortue est alors placée sur un baril défoncé, le plastron en haut, et l'on pratique une incision tout autour en suivant la ligne où la carapace rencontre le plastron, afin de séparer ceux-ci et aider par là à l'évacuation du sang et des eaux. On dresse ensuite la bête dans une position verticale, le cou en bas, pour la laisser saigner.

2e Opération : *Dépeçage.* Lever le plastron en passant un couteau dans l'incision pratiquée la veille. (Le couteau doit être solide et flexible.) Dégager la coquille en rasant celle-ci à l'intérieur pour la séparer des chairs qui y adhèrent.

Vider ensuite la tortue en ayant bien soin de ne pas crever le fiel. Jeter les boyaux, le cœur, les poumons et le foie.

Recueillir avec soin la graisse verdâtre qui est attachée aux chairs et la mettre à dégorger à l'eau froide pendant deux ou trois heures. Détacher les ailerons (nageoires de devant) en les désarticulant puis en coupant le ligament.

Retirer les noix (parties charnues blanches) et les nageoires postérieures, à l'aide du couteau et du couperet (celui-ci pour dégager les os adhérant à la carapace).

Séparer les nageoires des chairs blanches et réserver celles-ci.

Diviser ensuite la carapace en huit ou dix pièces à l'aide de la scie à viande. Diviser le plastron en morceaux de la même grandeur.

3e Opération : *Echaudage et cuisson des carapaces.* Jeter les morceaux de carapace et de plastron, l'un après l'autre, une minute dans l'eau bouillante et dégager aussitôt l'écaille mince qui adhère à ces pièces à l'aide d'un petit couteau. Echauder et nettoyer de même les ailerons, les nageoires et la tête de la tortue. Retirer la pellicule sur le cou à l'aide d'un linge.

Marquer tous les morceaux de carapace et de plastron dans une grande marmite; ranger dessus les ailerons, les nageoires et la tête. Mouiller à couvert avec de l'eau froide, amener graduellement à l'ébullition. Bien écumer.

Cuire très doucement. Tâter les ailerons et la carapace au bout d'une heure environ.

Retirer chaque pièce à mesure en tenant la chair vert-cuite, c'est-à-dire lorsque celle-ci se *casse* sans effort sous la pression du pouce et de l'index. Mettre chaque morceau dans une terrine contenant un peu d'eau froide et dégager de suite la chair cutanée qui adhère aux os de la carapace, plastron, tête et ailerons, en ayant soin de tenir la chair aussi entière que possible.

Diviser alors les chairs en carrés de deux centimètres de côté (ces carrés sont réservés pour le potage tortue clair). Les parures sont divisées aussi proprement que possible pour être employées dans le potage tortue lié.

Les chairs sont ensuite lavées séparément dans un peu d'eau froide afin de retirer les petits os qui peuvent encore y être attachés. Réserver ces chairs.

4e Opération : *Clarification.* Préparer une forte marmite avec gîte de bœuf, jarrêts de veau, parures maigres de bœuf ou de la sous-noix (toutes ces viandes à l'état très frais), de manière à obtenir un fond corsé, de volume à peu près égal à la cuisson des carapaces. Saler légèrement. Cuire deux heures. Ajouter alors les ailerons dont on a levé la chair cutanée et la tête de la tortue, ainsi que les parures de volaille que l'on peut avoir sous la main. Cuire encore trois heures

à lente ébullition en ayant soin de dégraisser à mesure. Passer ce fond. Laisser refroidir jusqu'à l'état tiède.

Hacher les noix de la tortue. Ajouter une fois et demie autant de chairs maigres de bœuf aussi hachées, mais bien dégraissées. Délayer peu à peu ces viandes avec l'eau dans laquelle on a refroidi les carapaces, puis ajouter le bouillon de bœuf peu à peu et en mêlant à la main. Adjoindre alors la cuisson des carapaces, ainsi que cinq ou six volailles sans les filets, rôties à moitié et bien dégraissées. Saler légèrement.

Mettre le consommé au feu. Amener *progressivement* à l'ébullition en remuant de temps en temps. Ajouter aussi les os des carapaces où il peut rester quelques parties gélatineuses, ainsi que les légumes suivants: 8 oignons, 8 poireaux, une poignée de racines de persil, 4 branches de céleri, un peu de thym en branches, 2 grosses feuilles de laurier, 6 clous de girofle. (Les légumes émincés.) Cuire une heure un quart.

Ajouter alors 20 grammes de poivre en grains. Cuire un quart d'heure de plus. Passer.

D'un autre côté découper la graisse verte en petits cubes et la faire pocher dix minutes avec un peu de consommé.

Bien dégraisser le consommé de tortue. Ajouter la chair coupée en carrés. Remettre sur le feu et cuire un peu plus de manière à mettre la chair à point et en écumant avec soin. Y adjoindre alors la graisse verte et cuire cinq minutes de plus.

Manière de servir. Ce potage est généralement fait pour une semaine ou plus, il est mis dans des pots de terre vernissée en égalisant la proportion de fond de chair cutanée et de graisse dans chaque pot. Laisser refroidir et mettre à la glacière.

Pour servir on fait chauffer chaque pot au bain-marie pour le liquéfier; le potage est ensuite versé dans une casserole pour l'amener à l'ébullition. On ajoute une infusion proportionnée faite avec consommé, basilic et marjolaine (autant que possible à l'état vert) et quelques brins de macis. Cette infusion est passée dans le potage juste avant d'envoyer et sans plus faire bouillir. On ajoute encore un peu de vin de Xérès (Jerez), un peu de jus de citron, une pointe de cayenne et sel s'il y a lieu.

Remarque: En faisant ce potage, un ou plusieurs ailerons peuvent être réservés pour entrée. Dans ce cas, la chair cutanée ne doit pas être retirée.

N° 2. Potage Tortue clair. (*Autre procédé.*) — Préparer d'abord la tortue comme il est expliqué dans les trois premières opérations de la recette précédente, en tenant les chairs juste à point, et en les coupant de même.

Couper les chairs blanches de la tortue en cubes grosseur d'un œuf de pigeon, les mettre dans une marmite bien étamée ou marmite émaillée, les mouiller de trois ou quatre litres d'eau et bien mêler. Ajouter aussi les ailerons sur lesquels on a levé la chair cutanée, et le fond des carapaces passé.

Mettre la marmite sur le feu et amener progressivement à l'ébullition. Cuire très doucement pendant trois heures. Bien écumer. Ajouter alors 6 oignons émincés, 6 poireaux, sel, 2 feuilles de laurier, un peu de thym, une poignée de persil, 2 côtes de céleri. Cuire encore environ une heure.

Passer. Dégraisser. Remettre le potage dans une marmite propre. Ajouter la chair cutanée et la graisse verte blanchie. Donner encore dix minutes d'ébullition.

S'il y a lieu, réserver ce potage comme il est dit à la recette précédente.

Pour servir, on allonge le potage avec bon consommé de volaille en proportion voulue. On ajoute l'infusion d'herbes, madère sec, jus de citron et pointe de cayenne comme pour le précédent.

N° 2 bis. Potage Tortue clair. (3e *procédé.*) — Préparer la tortue comme il est expliqué dans les trois premières opérations au N° 1. Laisser refroidir aux trois quarts le jus des carapaces.

Marquer alors une grande marmite avec les chairs blanches de la tortue, des jarrets de veau en laissant adhérer la partie nerveuse du bas du cuissot, os d'aloyau, parures maigres de bœuf; à défaut, la moitié d'une noix et jarret de bœuf. Mouiller avec la cuisson des carapaces et une égale quantité d'eau.

Amener graduellement à l'ébullition. Ecumer avec soin. Retirer sur le côté et faire marcher très doucement. Saler légèrement.

Au bout de trois heures d'ébullition ajouter quatre ou cinq carcasses de volaille sans les filets, rôties à moitié. Cuire encore une heure et y adjoindre 8 oignons, 8 poireaux, 4 branches de céleri, deux feuilles de laurier, un peu de thym.

Demi-heure après, ajouter 30 gr. de coriandre, 30 gr. de poivre en grain, une poignée de marjolaine, moitié autant

de basilic, 6 brins de macis, 6 clous de girofle. Cuire encore demi-heure. Dégraisser avec soin et passer.

Remettre le consommé sur le feu. Ajouter les chairs cutanées coupées et la graisse verte préalablement coupée et pochée. Mettre la tortue à point et débarrasser comme il a été dit au N° 1.

Pour servir on ajoute un peu de xérès, un filet de jus de citron et pointe de cayenne.

Remarque: La recette ci-dessus provient d'un grand hôtel de Chicago.

La recette N° 2 était pratiquée autrefois dans une maison de Londres qui en avait la spécialité.

La recette N° 1 provient d'un grand restaurant de Londres aujourd'hui disparu.

En Angleterre, la chair cutanée de la tortue est coupée en rectangles d'environ 3 centimètres de long sur 2 de large. A New-York et à Chicago, elle est coupée à peine de 2 centimètres carrés.

N° 3. Potage de Tortue (*fait avec carapace sèche*). — On peut se procurer à Londres, chez les grands épiciers, de la chair cutanée de tortue conservée par procédé de dessication.

Prendre un kilo de cette carapace, la mettre à tremper pendant au moins quarante-huit heures en changeant l'eau deux fois par jour. Bien la laver avec une brosse, la mettre dans une grande casserole, mouiller grandement à l'eau froide et faire venir tout doucement à l'ébullition, pour lui donner le temps de ramollir. Continuer ainsi le *blanchissage* jusqu'à ce que les morceaux de carapace soient gonflés et assez tendres pour être divisés au couteau.

Egoutter alors la tortue, la laver de nouveau en frottant avec les mains.

Diviser les chairs en rectangles de trois centimètres de long sur deux de large. Mettre ces chairs dans une casserole épaisse, relativement grande, et mouiller à quatre fois la hauteur avec de l'eau froide. Couvrir et faire venir progressivement à l'ébullition; saler légèrement. Cuire ensuite très doucement en remplaçant l'eau évaporée par de l'eau bouillante à mesure que la cuisson réduit, mais en tenant celle-ci plus courte vers la fin.

Cette cuisson demande de huit à dix heures et exige des soins constants.

On allonge cette soupe avec du bon consommé de volaille et on la finit avec la réduction aux herbes comme il est dit

au N° 1, madère, jus de citron, pointe de cayenne et sel s'il y a lieu.

N° 4. Potage Tortue de Conserve. — Le potage tortue tel qu'il est décrit aux N°s 1 et 2 ne se fait que dans les grands cercles ou dans les grands hôtels. Ceux-ci le fournissent aux maisons privées.

Lorsqu'on se trouve à la campagne, loin des grands centres, on emploie la tortue de conserve que l'on trouve dans le commerce sous la forme de boîtes cylindriques d'environ un litre de contenance, et qui est en général excellente. Il faut se procurer celle qui est vendue sous la dénomination de *turtle-meat* (viande de tortue). C'est de la chair de carapace, mêlée d'un peu de consommé.

La boîte doit être ouverte avec soin puis placée au bain-marie ou mise sur l'étagère du fourneau, pour liquéfier la gelée, le chair est ensuite renversée dans une passoire fine, placée sur un bol, pour recueillir le consommé.

Les morceaux de chair sont examinés en détail, afin de retirer les écailles ou petits os qui peuvent encore y adhérer, puis ils sont parés et divisés en carrés de deux centimètres. Ils sont alors remis dans le fond, et celui-ci est allongé avec une fois ou deux son volume de consommé de volaille. Amener à l'ébullition.

Préparer une infusion avec consommé, basilic, marjolaine et macis. Faire bouillir et la tenir un quart d'heure sur le coin du fourneau, la passer dans la soupe au moment de servir. Ajouter aussi un peu de vin de Xérès, jus de citron, pointe de cayenne, sel s'il y a lieu. Ne plus faire bouillir.

N° 5. Potage clair de Terrapine (*Clear Terrapin Soup*). — La terrapine est une petite tortue de champs ou de terrains marécageux dont la description et la préparation sont indiquées au N° 343.

Cuire deux terrapines en les tenant vert-cuites. Les retirer de la carapace avec les soins indiqués. Désosser les chairs, les couper en dés grosseur d'une noix muscade et les mettre dans une casserole. Ajouter 3 litres de bouillon de volaille, sel et poivre s'il y a lieu. Cuire très doucement en écumant jusqu'à ce que la chair soit bien à point. Lier très légèrement avec un peu d'arrow-root délayée à l'eau. Y adjoindre les foies des terrapines coupés en dés, les œufs de celles-ci, un peu de xérès et pointe de cayenne.

Une petite infusion d'herbes à tortue est facultative.

N° 6. Potage Fausse Tortue, clair (*Clear Mock Turtle Soup*). — Désosser une ou deux belles têtes de veau, les faire dégorger à l'eau froide. Bien les laver. Mettre les têtes et aussi les langues dans une casserole et les mouiller grandement à l'eau froide. Mettre au feu, amener graduellement à l'ébullition et les cuire un quart d'heure.

Egoutter les têtes, les laver de nouveau et les marquer en casserole avec eau froide, légumes comme pour le pot-au-feu, sel et bouquet sans ail. Ajouter les langues lavées de même.

Cuire très doucement et avec soin de manière à conserver le fond aussi clair que possible. Une fois les chairs à point, retirer du feu.

Egoutter les têtes, les diviser chacune en quatre ou cinq parties et lever les chairs cutanées. Diviser ces chairs en carrés de deux centimètres et les réserver dans une casserole avec un peu de la cuisson.

D'autre part, faire un bon consommé avec une partie de la cuisson bien dégraissée et deux fois autant de bouillon blanc, ou grand bouillon, bœuf maigre haché en proportion, les légumes usuels du consommé et deux ou trois poulets sans filets, préalablement rôtis à moitié, ou leur équivalent de parures de volaille.

Vingt minutes avant de passer, ajouter une quantité relative de basilic, marjolaine, macis, gros poivre et girofle.

Une fois passé, le potage doit être bien dégraissé. Y ajouter les morceaux de tête coupés, xérès, jus de citron, pointe de cayenne, sel s'il y a lieu.

N° 7. Potage Queue de Veau clair à l'Anglaise (*Clear Calf's Tail Soup*). — Se procurer trois ou quatre jolies queues de veau très blanches, échaudées comme de la tête de veau, les couper en tronçons de trois centimètres, les faire blanchir, les laver et les cuire comme la tête de veau pour le potage ci-dessus.

Faire le consommé avec la cuisson des queues, du bouillon de bœuf, de la volaille, etc., comme pour le consommé de fausse tortue. Ajouter l'infusion d'herbes, madère et jus de citron.

Servir le potage en le garnissant avec des tronçons de queue non désossés.

N° 8. Consommé de Tomate à l'Américaine (*Tomato Consommé*). — Procéder exactement comme pour un consommé ordinaire en ajoutant 700 gr. de tomates, ciselées, mûres à

point, pour chaque kilo de viande de clarification. Mouiller avec grand bouillon, ajouter les légumes usuels et, autant que possible, quelques carcasses de volaille sans filets à moitié rôties. Passer le consommé, bien dégraisser.

Ce consommé ne doit pas être très gélatineux. Il est versé dans les tasses à l'état presque froid, on ajoute dans chaque tasse quelques dés de tomate bien rouge sans peau, ni pépins, il est ensuite mis à la glacière pour refroidir à fond. Il doit, lorsqu'on le sert, avoir la consistance d'une gelée prête pour napper, mais ne doit jamais être complètement pris. On le sert pendant les grandes chaleurs.

N° 9. Consommé aux Gombos (ou Oxalis) à l'Américaine (*Okra Consommé*). — Opérer exactement comme pour le consommé de tomates ci-dessus en remplaçant les tomates par 250 gr. de gombos tendres, parés de la pointe et du culot, lavés et émincés pour chaque kilo de viande de clarification.

Servir chaud ou froid.

Les gombos, qui sont peu connus en France, sont désignés par les savants, je crois, sous le nom d'*oxalis*. Pour ceux qui ne les connaissent pas, je dirai que c'est une gousse cylindrique très allongée, à culot et à facettes longitudinales. Il y en a de deux sortes, l'une un peu moins longue que l'autre. La couleur chez les deux espèces est vert-pâle à l'extérieur. La pulpe, très mucilagineuse, est emplie d'une multitude de petites semences qui, à l'état frais, font corps avec le tout.

N° 10. Consommé Friar Tuck. (Cuis. angl.). — Délayer quelques jaunes d'œufs dans un bol, ajouter sel, poivre, muscade.

Mettre l'appareil dans une petite poche munie d'une douille avec l'extrémité du diamètre d'un vermicelle ou à peu près.

Couler l'appareil en spirale, dans un plat à sauter placé sur le feu et contenant du consommé de volaille en ébullition. Laisser pocher une minute et verser dans la soupière.

N° 11. Mulligatawny clair à l'Anglaise (*Clear Chicken Mulligatawny*). — Mettre 25 gr. de beurre dans une casserole moyenne avec 45 gr. d'oignon émincé, une petite gousse d'ail, une pincée de persil en branches, trois brindilles de thym et une petite feuille de laurier.

Placer la casserole sur le feu et faire revenir le tout doucement de couleur dorée.

Retirer la casserole sur la table, ajouter 8 à 10 grammes de poudre de keurry et autant de *curry paste;* bien amalgamer avec les légumes et délayer avec un verre d'eau.

Ajouter 2 kilos de maigre de bœuf bien paré, haché fin, et 3 ou 4 blancs d'œufs préalablement battus avec ½ litre d'eau froide. Bien mêler à la main et mouiller peu à peu avec 6 litres de bouillon léger. Y adjoindre 2 poulets tendres pesant environ 4 kilos à moitié rôtis.

Clarifier suivant le principe. Retirer les poulets une fois les poitrines cuites, lever celles-ci et remettre les carcasses dans le potage. Cuire encore trois quarts d'heure.

Passer le consommé. Dégraisser avec soin. Ajouter les poitrines parées, coupées soit en escalopes soit en cubes.

Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne. (N° 39.)

N° 12. Potage Julienne à l'Anglaise (*Julienne Soup*). — Les légumes pour ce potage sont les mêmes que pour le potage julienne à la Française, et taillés de façon identique, mais ils sont simplement bouillis à l'eau salée, avec une idée de beurre. Ils sont ensuite égouttés et mis dans le consommé bouillant au moment d'envoyer.

Les pois sont cuits à part avec une prise de bicarbonate de soude. Pluche de cerfeuil.

Les pois sont parfois remplacés par du riz poché ou de l'orge perlé.

N° 13. Potage Brunoise à l'Anglaise (*Brunoise Soup*). — Les légumes sont taillés comme à la Française et cuits comme la julienne à l'Anglaise.

N° 14. Potage Queue de Bœuf à l'Anglaise (*Clear Ox-tail Soup*). — Cette soupe fut créée en Angleterre dans les conditions suivantes:

Après la révocation de l'Edit de Nantes, beaucoup de protestants français fuyant les persécutions de Louis XIV s'étaient réfugiés à Londres et s'étaient installés dans le pauvre faubourg de Bermondsey où étaient établis les abattoirs de la ville.

A cette époque on négligeait de retirer la partie charnue de la queue des animaux et celle-ci était laissée après la peau qui était livrée aux tanneurs. Nos malheureux compatriotes, alors dans une extrême misère, demandèrent des autorités et obtinrent la permission de s'emparer de ce succulent morceau. La soupe ox-tail était créée!...

Il n'y a pas besoin de se demander comment les Huguenots l'apprêtèrent d'abord... Ils n'eurent qu'à se rappeler le pot-au-feu de l'ingrate patrie. Et c'est ainsi, dans toute sa simplicité, que cette soupe est la meilleure!

. . . . . .

Se procurer trois ou quatre queues de bœuf écorchées et bien fraîches, les diviser en tronçons de trois centimètres et les faire dégorger trois ou quatre heures à l'eau froide. Mettre ces tronçons dans une assez grande casserole, mouiller largement, mettre sur le feu et amener graduellement le liquide à l'ébullition. Cuire cinq minutes.

Rafraîchir alors les tronçons de queue pour bien les laver en les frottant avec les mains. Rincer aussi la casserole et y retourner les queues. Saler légèrement. Mouiller à quatre ou cinq fois la hauteur puis cuire une heure et demie très doucement. Adjoindre alors à la soupe un morceau de bœuf charnu (pointe de culotte ou noix) pesant environ deux kilos, préalablement blanchi et lavé. Cuire encore environ trois heures. Une heure avant de passer ajouter deux oignons, deux carottes, deux navets, deux poireaux, une branche de céleri et deux clous de girofle.

Lorsque les queues sont cuites, retirer les légumes sur un plat. Réserver la viande. Passer et dégraisser la soupe, y ajouter les plus jolis morceaux de queue, les carottes et navets coupés au tube à colonne, les poireaux en tronçons et une prise de poivre blanc non éventé. Servir très chaud.

Remarque: Il est inutile de dire qu'en cuisant, même doucement, cette soupe réduit et qu'il faut ajouter un peu d'eau quand c'est nécessaire.

N° 15. Consommé à la Queue de Bœuf (*Ox-tail Consommé*). — Détailler trois ou quatre belles queues de bœuf comme il est expliqué à l'article précédent, les faire dégorger à l'eau froide pendant trois heures, puis bien les essuyer.

Mettre un morceau de beurre dans une casserole, ajouter les queues et les faire revenir, à bon feu, de jolie couleur. Mouiller alors comme pour la soupe précédente, saler légèrement. Cuire environ quatre heures. Y adjoindre un oignon, une carotte, un navet, un poireau et deux clous de girofle. Cuire encore environ une heure ou jusqu'à ce que les queues soient bien tendres. Passer et dégraisser le bouillon. Laisser refroidir aux trois quarts.

Choisir les plus jolis morceaux de queue et les tenir au chaud avec un peu de consommé.

Hacher ou passer à la machine deux kilos de maigre de bœuf très frais, délayer ce bœuf avec un peu d'eau d'abord, puis avec le fond du potage.

D'autre part, émincer un oignon, une carotte, un navet, un gros poireau et 80 gr. de panais. Faire revenir le tout de jolie couleur avec très peu de beurre. Ajouter ces légumes au fond à clarifier, y adjoindre aussi les morceaux de queue non requis pour la soupe.

Amener graduellement à l'ébullition. Cuire doucement une heure un quart. Passer. Dégraisser.

Servir le consommé en ajoutant les tronçons de queue réservés, carottes et navets taillés à la cuiller de la grosseur d'un gros pois, puis cuits au bouillon gras et égouttés, ainsi qu'une prise de poivre blanc.

N° 16. Consommé Queue de Bœuf à l'Américaine. — Comme le précédent, en ajoutant de l'orge perlé poché à point.

N° 17. Bouillon de Poulet (*Chicken Broth*). — Prendre deux poulets pesant chacun 2 kil. 500, les vider, les laver, les brider, les mettre en casserole moyenne, les mouiller à hauteur à l'eau froide et les faire blanchir en leur donnant deux minutes d'ébullition; les laver de nouveau en dedans et en dehors. Rincer la casserole.

Remettre les poulets au feu avec 6 litres d'eau, un oignon, une carotte, un petit navet, une branche de céleri, un poireau, un clou de girofle et un peu de sel. Cuire très doucement jusqu'à ce que les poulets soient à point, les retirer alors et les réserver.

Passer le bouillon. Dégraisser à fond. Pour servir en tasses, chaud ou froid, ou encore pour employer pour d'autres potages.

Remarque: Dans le cas où le bouillon devrait être plus corsé, on ajouterait en plus des parures crues de volaille, ou l'on remettrait les cuisses de poulet dans le fond après avoir retiré les poitrines et l'on cuirait une demi-heure de plus.

N° 18. Appareil Créole pour Potages Gombo. — 50 gr. de beurre, 50 gr. de jambon maigre cru, coupés en petits dés, 50 gr. d'oignon coupé de même, 2 piments verts parés, sans les semences, aussi coupés en dés, 2 tomates mondées, purgées et coupées en dés un peu plus gros.

Mettre le beurre dans une casserole moyenne avec le jambon. Passer celui-ci quelques minutes. Ajouter l'oignon. Frire sans colorer. Y adjoindre les piments et les tomates. Cuire de nouveau pour faire rendre toute l'humidité, mais en ayant soin de ne pas trop remuer.

N° 19. Potage de Poulet aux Gombos (*Chicken Gumbo*). (Cuis. amér.) — Cuire deux poulets comme il est dit au N° 17. Passer et dégraisser le fond.

D'autre part, préparer un appareil créole comme au N° 18. Mouiller celui-ci avec le bouillon de poulet. Ajouter 50 gr. de riz bien lavé, trois ou quatre douzaines de gombos tendres, lavés, parés du culot et de la pointe et coupés en rondelles d'un centimètre, et un petit bouquet sans ail.

Cuire doucement environ quarante-cinq minutes. Bien dégraisser le potage. Ajouter les poitrines de poulet coupées en cubes grosseur d'une muscade, sans peau ni graisse. Retirer le bouquet et servir.

Remarque: Dans les maisons où l'économie est la base du travail, ce potage peut être fait avec le bouillon de poulet que l'on peut avoir sous la main, et il peut être garni avec du poulet de desserte, encore celui-ci n'est-il pas indispensable. (1)

N° 20. Potage Gombo de Caneton (*Duckling Gumbo*). (Cuis. amér.) — Ce potage n'est fait que lorsqu'on a des canetons rôtis provenant d'un dîner, etc. C'est une manière de les passer.

Retirer la peau de l'estomac et lever les filets. Détailler ceux-ci en jolies escalopes et réserver à couvert.

Retirer le dos des canetons, y compris la queue qui peut donner mauvais goût au potage.

Avec les parures concassées, quelques légumes et bouillon léger, faire un fond en proportion.

D'autre part, cuire un appareil créole comme au N° 18. Ajouter un peu de riz bien lavé, une quantité proportionnée de gombos comme il est dit pour le gombo de poulet, et petit bouquet. Mouiller avec le fond dégraissé des canetons. Cuire quarante-cinq minutes. Dégraisser de nouveau. Retirer le bouquet. Ajouter les escalopes réservées et servir.

---

(1) Pour tous les potages Gombos, le riz dans le potage peut être supprimé. On envoie dans ce cas un plat de riz à la Cubaine assaisonné au beurre, à part.

N° 21. Potage Gombo de Pigeons (*Pigeon Gumbo*). (Cuis. amér.) — Ce potage est fait d'après le principe du gombo de caneton et dans les mêmes conditions.

N° 22. Potage Gombo de Grenouilles (*Gumbo of Frog's Legs*). — *Les Anglais ont horreur des grenouilles, mais les Américains en sont très friands.*

.....

Préparer un appareil créole comme au N° 18. Y ajouter un peu de riz lavé, un petit bouquet sans ail, des gombos lavés, parés et divisés dans les proportions indiquées pour le gombo de poulet. Mouiller avec bouillon de volaille. Cuire 10 minutes.

Désosser de grosses cuisses de grenouilles de manière à obtenir 200 gr. de chair par litre de fond. Sauter un peu la chair au beurre et l'ajouter au potage. Cuire encore vingt-cinq minutes. Dégraisser. Retirer le bouquet et servir.

N° 23. Potage Gombo aux Huîtres (*Oyster Gumbo*). (Cuis. amér.) — Préparer un appareil créole comme au N° 18, le mouiller avec bouillon de volaille ou bouillon blanc. Ajouter un peu de riz, gombos en proportion comme pour le gombo de poulet, et un petit bouquet. Cuire quarante minutes. Retirer le bouquet. Dégraisser et verser le potage dans la soupière. Ajouter dans celle-ci de grosses huîtres pochées à point. ébarbées, en comptant 12 à 16 huîtres par litre de potage.

N° 24. Potage Gombo de Crabes mous (*Gumbo of Soft Shell Crabs*). (Cuis. amér.) — Les crabes mous sont un produit spécial aux côtes ouest du nord de l'Atlantique. On peut les obtenir à la perfection pendant trois mois de l'année, ils sont très estimés.

Les premiers crabes qui arrivent sur le marché sont du diamètre d'environ trois centimètres; leur grosseur augmente progressivement à mesure que l'on avance dans la saison et finit par atteindre son maximum qui est d'environ huit ou neuf centimètres de diamètre.

Ces crabes sont toujours vendus vivants. Ils doivent être employés aussi vite que possible. On compte quatre ou cinq crabes de grosseur moyenne par litre de potage.

Pour nettoyer ces crabes il faut retirer la queue et aussi les poumons; ceux-ci se trouvent sous la coquille molle, de

chaque côté. Les laver ensuite sous le robinet d'eau froide et les déposer sur un linge sec.

.....

Faire sauter les crabes des deux côtés à beurre clarifié pour les faire colorer; les placer ensuite sur un plat pour les laisser un peu refroidir, puis les découper en gros dés (la coquille molle comprise). Réserver les parties les plus tendres pour garnir le potage. Mettre les morceaux un peu durs dans une petite casserole, mouiller avec du bouillon et cuire une demi-heure. Passer et réserver la cuisson.

D'autre part, préparer un appareil créole N° 18. Ajouter un peu de riz lavé, un petit bouquet et des gombos coupés en rondelles comme pour le gombo de poulet.

Mouiller avec bouillon de volaille ou autre bon fond, ajouter l'infusion des morceaux durs. Cuire quarante minutes. Retirer le bouquet. Dégraisser.

Ajouter les chairs réservées des crabes. Servir très chaud.

N° 25. Potages Gombo divers. — On peut faire des potages gombo avec lapin de choux, agneau, veau et bœuf, d'après les principes énoncés ci-dessus.

N° 26. Gumbo Filet. (Cuis. créole.) — Découper un poulet comme pour sauter, mais en coupant les morceaux plus petits. Retirer la peau et la graisse.

Mettre 50 gr. de beurre dans une casserole, y ajouter le poulet ainsi qu'une petite mirepoix de carotte, oignon et jambon. Faire revenir le tout de jolie couleur.

D'autre part, faire pocher dans leur jus et juste à point deux ou trois douzaines de grosses huîtres. Passer le jus de celles-ci sur le poulet et tenir les huîtres dans une petite casserole à couvert.

Finir de mouiller le poulet avec deux litres de bouillon blanc, ajouter un petit bouquet sans ail. Cuire doucement et, une fois le poulet tendre, retirer du feu.

Passer le potage dans une casserole propre, faire bouillir et ajouter peu à peu deux cuillers à thé de *gumbo filet* et en délayant vivement avec le fouet. Cuire dix minutes. Ajouter les morceaux de poulet sans mettre les légumes. Chauffer.

D'autre part, chauffer légèrement les huîtres après les avoir ébarbées, les mettre dans la soupière et verser le potage dessus. Envoyer à part du riz à la Cubaine.

Remarque: Le *gumbo filet* est une poudre supposée être faite par les Indiens avec l'écorce du sassafras, un certain genre de laurier.

N° 27. Potage de Poulet à l'Écossaise (*Cock-a-Leekie Soup*). — Bouillon de poulet préparé comme au N° 17. Ajouter les poitrines de poulet coupées en cubes grosseur d'une muscade, la même quantité de tronçons de blanc de poireau coupés de trois centimètres de long et facultativement une douzaine de pruneaux par litre de potage. (Ces pruneaux cuits à l'eau, sans sucre, et avec leurs noyaux, puis bien égouttés; les poireaux braisés à blanc). Prise de poivre blanc.

N° 28. Potage de Poulet à l'Américaine (*Chicken and Rice Soup*). — Cuire ce potage comme au N° 17. Y ajouter les poitrines de poulet sans peau ni graisse, coupées en cubes de la grosseur d'une muscade et un peu de riz poché au bouillon. On finit facultativement cette soupe avec un peu de bonne crème au naturel, et une prise de bon poivre blanc.

N° 29. Soupe d'Abatis à l'Anglaise (*Clear Giblet Soup*). — Prendre 1 kilo 500 d'abatis de volaille (ailes, cous et gésiers), les nettoyer, les couper en morceaux moyens, les faire blanchir, puis bien les laver. Les marquer dans une casserole avec quatre litres de bouillon léger, ou de l'eau, un peu de sel s'il y a lieu. Cuire demi-heure. Y ajouter une grosse carotte, un oignon, un navet, deux poireaux, un branche de céleri et deux clous de girofle. Continuer de cuire jusqu'à ce que les chairs soient à point.

Passer la soupe. Y adjoindre les plus jolis morceaux d'abatis, une prise de poivre blanc et soit une brunoise cuite à l'anglaise, soit un petit printanier ou encore de l'orge perlé ou du riz poché.

N° 30. Soupe d'Abatis à l'Américaine (*Cream of Giblet Soup*). — Préparer et cuire les abatis comme à la recette précédente. Dégraisser.

D'autre part, faire un petit roux blond avec 60 gr. de beurre et 50 gr. de farine, le mouiller avec le bouillon des abatis en allongeant un peu celui-ci au besoin avec d'autre bouillon. Cuire. Faire dépouiller. Passer. Dégraisser. Lier avec trois jaunes et 4 décilitres de crème, sel, poivre, muscade.

Ajouter dans le potage les plus jolis morceaux d'abatis et une garniture telle que brunoise de légumes, riz ou orge pochée, rondelles de macaroni ou vermicelle.

N° 31. Soupe d'Abatis à l'Irlandaise (*Thick Giblet Soup*). — Préparer le fond d'abatis comme au N° 29. Dégraisser. Passer.

D'autre part, faire un petit roux brun avec 60 gr. de beurre et 50 gr. de farine, le mouiller avec le bouillon des abatis un peu refroidi. Cuire. Dépouiller. Dégraisser.

Passer la soupe. Ajouter une petite garniture de légumes en brunoise ou en printanier, ou bien une garniture de macaroni coupé en rondelles, etc. Un filet de madère, prise de poivre et les plus jolis morceaux d'abatis.

N° 32. Soupe de Jarret de Veau à l'Américaine (*Clear Knuckle of Veal Soup*). — Se procurer la partie du cuissot de veau attenant au jarret de manière à avoir environ trois kilos de chairs gélatineuses.

Concasser l'os à l'aide du couperet. Faire blanchir la viande et bien la laver.

Procéder ensuite comme pour le potage de poulet N° 28, et en cuisant la viande comme le poulet au N° 17. Les poitrines de poulets dans le potage sont remplacées par des gros dés de chair de veau coupés sur la partie charnue du jarret. Crèmer cette soupe.

N° 33. Crème de Jarret de Veau à l'Américaine (*Cream of Knuckle of Veal*). — Prendre un morceau de jarret, etc., comme il est dit ci-dessus. Concasser l'os, faire blanchir la viande et bien laver, puis cuire le jarret comme il est dit pour le poulet au N° 17.

Avec la cuisson passée et dégraissée et un petit roux blond faire un fond lié assez léger. Faire dépouiller. Dégraisser et passer. Lier avec trois jaunes et 4 décilitres de crème. Beurrer avec 100 gr. de beurre fin.

Garnir la soupe avec une partie de la chair divisée en gros dés et soit une petite brunoise cuite à l'anglaise, soit du riz ou de l'orge perlé, macaroni coupé en rondelles, etc.

N° 34. Soupe de Gîte à l'Américaine (*Beef Broth*). — Prendre un morceau de gîte pesant environ 3 kilos, le diviser en trois ou quatre pièces à l'aide de la scie.

Mettre la viande dans une marmite moyenne, y ajouter 2 kilos de maigre de bœuf ou de paleron. Mouiller avec 10 li-

tres d'eau froide. Procéder alors comme pour un pot-au-feu et en employant les mêmes légumes. Cuire de quatre à cinq heures et ne mettre les légumes qu'environ une heure avant la fin de la cuisson. Bien dégraisser. Passer. Détacher un morceau nerveux de gîte, le découper en gros dés et le mettre dans le bouillon (cette viande doit être bien cuite). Ajouter une brunoise cuite à l'Anglaise, un peu d'orge perlé et une prise de poivre blanc.

N° 35. Soupe de Gîte liée à l'Américaine (*Thick Shin of Beef Soup*). — Faire un bouillon comme pour la soupe précédente. Passer. Dégraisser.

Avec ce fond et un petit roux brun, préparer un fond à potage lié brun. Bien dégraisser. Garnir cette soupe comme la précédente.

N° 36. Soupe de Mouton à l'Anglaise (*Mutton Broth*). — Prendre deux collets de mouton en y laissant adhérer la partie des basses côtelettes non utilisables.

Lever la partie charnue ou filet qui court le long de la chaîne sur chaque pièce. Parer ces filets en ne gardant que la partie maigre, diviser celle-ci en petites *noisettes* rondes de l'épaisseur d'un centimètre. Réserver.

Concasser les parures. Les marquer dans une casserole avec deux fois autant d'autres parures maigres de mouton. Mouiller un peu plus qu'à hauteur.

Mettre sur le feu. Amener graduellement à l'ébullition. Ecumer avec soin. Saler légèrement. Cuire doucement demi-heure. Ajouter alors les légumes ordinaires du pot-au-feu (oignon, carotte, poireau, navet, céleri et un ou deux clous de girofle). Cuire encore une heure ou un peu plus. Passer et dégraisser le bouillon.

D'autre part, et dans l'intervalle, faire blanchir les escalopes réservées, bien les laver et les faire cuire avec un peu de bouillon prélevé sur la grande casserole. Dégraisser et les adjoindre au potage. Ajouter aussi une garniture brunoise cuite à l'anglaise et un peu d'orge perlé.

N° 37. Soupe de Mouton à l'Ecossaise (*Hodge-podge*). — Cette soupe est faite exactement comme la précédente en ajoutant en plus, avant de servir, des petits pois cuits à l'eau salée avec un peu de bicarbonate de soude (juste une prise) et un peu d'épinards cuits et hachés.

N° 38. Potage Mulligatawny lié à l'Anglaise (*Thich Chicken Mulligatawny*). — Emincer un gros oignon, le mettre dans une casserole avec 50 gr. de beurre, une petite gousse d'ail, deux branches de céleri émincées, deux brindilles de thym, une petite feuille de laurier.

Mettre la casserole sur feu modéré et passer le tout pour faire prendre une jolie couleur.

Amalgamer ensuite à ces ingrédients 10 gr. de *curry powder* et 10 gr. de *curry paste*.

Délayer peu à peu avec 6 litres de bouillon léger. Amener à l'ébullition. Ajouter deux poulets tendres pesant dans les trois ou quatre kilos la paire, d'abord rôtis à moitié, et 150 gr. de riz bien lavé.

Finir de cuire les poulets, lever leurs poitrines et remettre les carcasses dans le potage. Cuire demi-heure de plus. Dégraisser le fond et passer au chinois dans une autre casserole.

Piler le riz, le délayer avec une partie du fond, le passer à l'étamine et le remettre dans le potage. Chauffer celui-ci jusqu'à l'ébullition, Ajouter les poitrines de poulet débarrassées de la peau et, s'il y a lieu, de la graisse, puis coupées en cubes de la grosseur d'une muscade, ainsi que trois grosses pommes aigres épluchées, coupées en gros dés, sautées au beurre en les cuisant à fond de jolie couleur.

Servir le potage en envoyant séparément du riz bouilli à l'Indienne en dressant celui-ci en plat creux garni d'une serviette.

N° 39. Riz bouilli à l'Indienne. — Laver 500 gr. de riz Patna ou de bon riz Caroline. Le laisser tomber dans une casserole contenant sept à huit litres d'eau en pleine ébullition, mais non salée. Cuire à gros bouillon jusqu'à ce que le riz soit à point, c'est-à-dire juste cuit pour ne pas croquer sous la dent, ce qui prendra, selon le riz, de douze à vingt minutes. Remuer de temps en temps.

Egoutter alors le riz dans une grande passoire et bien le laver sous un robinet d'eau pas trop chaude.

Si le riz doit être employé sous peu et à l'état chaud, l'envelopper dans une serviette et mettre celle-ci dans une casserole. Couvrir celle-ci imparfaitement et la tenir au chaud jusqu'au moment de servir.

Si le riz doit être employé à l'état froid, il est d'abord bien égoutté, puis rangé en couronne sur un grand plat pour être gardé à la glacière.

Pour être parfait, le riz à l'Indienne doit être cuit à point en restant en grains séparés sans être aucunement déformé.

N° 40. Potage Mulligatawny lié, à l'Indienne (*Thick Chicken Mulligatawny, Indian style*). — Prendre deux poulets tendres pesant chacun deux kilos, les vider, les laver, retirer la peau et les découper chacun en huit morceaux.

Mettre les chairs dans une casserole avec 60 gr. de beurre, deux oignons et deux poireaux émincés et une petite gousse d'ail. Faire revenir le tout de jolie couleur. Ajouter 6 gr. de poivre en grain, 20 gr. de *curry powder,* 10 gr. de gruyère vert ou roquefort. Passer encore quelques minutes.

Mouiller avec 2 litres ½ d'infusion de coco et autant d'eau simple. Ajouter 200 gr. de pois cassés jaunes.

Cuire le tout à couvert en retirant le poulet une fois à point, puis en finissant de cuire les pois, s'il y a lieu. Tenir le poulet au chaud.

Dégraisser le potage. Passer le liquide au chinois dans une autre casserole. Piler les pois, les délayer avec un peu du fond passé. Passer à l'étamine et délayer la purée dans le potage.

Détendre, s'il est nécessaire, la soupe avec un peu d'infusion de coco. Ajouter un peu de jus de citron, le poulet réservé et deux oignons coupés en tranches, puis farinés, frits à grande friture, de jolie couleur et bien essuyés.

Servir avec un plat de riz bouilli à l'Indienne à part.

N° 41. Infusion de Coco. — Se procurer deux grosses noix de coco à l'état sec. Retirer l'enveloppe ligneuse à l'extérieur afin de pouvoir dégager la partie blanche. Supprimer autant que possible les fibres qui entourent celle-ci et la râper sur une grosse râpe.

Faire chauffer une terrine à l'eau bouillante, essuyer. Mettre la noix râpée dans cette terrine et verser dessus immédiatement de l'eau bouillante un peu plus qu'à hauteur. Couvrir avec une assiette chaude ou plat rond. Laisser infuser deux heures. Passer l'infusion au chinois.

N° 42. Purée de Lièvre à l'Anglaise (*Hare Soup, English Style*). — Ecorcher, vider et parer un beau levraut. Réserver la selle.

Couper le restant du lièvre en morceaux et le faire revenir au beurre comme pour un civet. Ajouter un petit roux brun

(environ 200 gr.) cuit séparément, ainsi qu'une petite mirepoix de légumes aussi cuite séparément.

Mouiller avec 5 litres de bouillon ordinaire (ou moitié eau, moitié bouillon). Cuire très doucement à couvert pendant deux heures et demie. Ajouter le foie dix minutes avant la fin de la cuisson.

Bien dégraisser le potage. Passer le liquide dans une autre casserole. Désosser les morceaux du lièvre. Piler les chairs, les délayer avec un peu du fond et les remettre dans la casserole.

Passer encore le potage à la machine ou à l'étamine. Chauffer presque à l'ébullition. Ajouter une infusion faite avec deux brins de macis, un peu de basilic, marjolaine, romarin et bouillon. Ajouter 100 gr. de beurre fin, 3 décilitres de vin de Porto, une pointe de cayenne et enfin les escalopes coupées sur la selle que l'on aura fait poêler avec un peu de beurre et un peu de bouillon pendant que cuisait le potage.

Dans le cas où ce potage se trouverait trop consistant on le mettrait à point avec bouillon léger ou bouillon blanc.

N° 43. Purée de Lièvre à l'Écossaise (*Hare Soup, Scotch style*). — Ecorcher, vider et parer un beau jeune lièvre. Lever et réserver les filets du dos.

Couper le restant du lièvre comme pour civet, le faire revenir au beurre de jolie couleur. Mouiller avec 5 litres de bouillon léger (ou avec moitié bouillon et moitié eau), et ½ bouteille de vin de Porto. Adjoindre une petite mirepoix passée au beurre de jolie couleur (carotte, oignon, jambon, thym et laurier). Cuire doucement à couvert environ deux heures.

Passer le fond. Trier les morceaux de lièvre. Réserver.

Faire un petit roux avec 100 gr. de beurre et 90 gr. de farine. Le colorer légèrement et laisser refroidir. Mouiller alors avec le fond passé. Cuire. Dépouiller. Dégraisser.

D'autre part, désosser les morceaux du lièvre, piler les chairs et les délayer dans le fond lié. Passer celui-ci à l'étamine, le remettre dans une casserole propre et chauffer presque à l'ébullition. Ajouter encore ½ bouteille de porto.

Retirer la pellicule des filets crus réservés, découper ceux-ci en minces escalopes, les faire sauter deux minutes avec un peu de beurre, les mettre dans la soupière et verser le potage dessus. Envoyer de suite.

Remarque: Dans le cas où le potage serait trop lié, on ajouterait un peu de bouillon.

N° 44. Purée de Grouses à l'Écossaise (*Grouse Soup, Scotch style*).

1re Méthode. Faire 5 litres de fond à potage lié de gibier en le tenant assez léger. Bien faire dépouiller et dégraisser.

D'autre part, faire rôtir trois grouses suivant le principe, lever les poitrines et réserver celles-ci.

Supprimer l'os du dos des carcasses, concasser celles-ci et faire une petite essence que l'on ajoutera au potage. Passer ce fond.

Piler les poitrines des grouses, délayer ces chairs avec une partie du fond lié, passer au tamis et adjoindre la purée au potage. Chauffer sans faire bouillir. Y adjoindre ½ bouteille de vin de Porto, sel, poivre, muscade.

2e Méthode. Vider 3 grouses. Lever et réserver la moitié de leurs filets. Retirer le dos des oiseaux (celui-ci étant amer).

Procéder ensuite exactement comme pour la purée de lièvre à l'Ecossaise, les trois filets de grouse débarrassés de la peau remplaçant les filets de lièvre pour garnir le potage.

N° 45. Purée de Coq de Bruyère (*Black Game Soup*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en employant l'une ou l'autre méthode et en remplaçant les grouses par deux coqs de bruyère.

N° 46. Purée de Pois à l'Anglaise (*Split Pea Soup*). — Faire tremper à l'eau froide pendant six heures 250 gr. de pois cassés, verts ou jaunes. Bien les laver. Les mettre dans une casserole avec 4 litres de bouillon léger (ou moitié eau, moitié bouillon), bouquet sans ail, un oignon piqué de 2 clous de girofle, une carotte et un morceau de lard gras salé, pesant environ 250 gr.

Cuire la soupe doucement. Retirer le lard, le bouquet et les légumes. Passer le liquide dans une autre casserole. Piler les pois et les remettre dans la soupe. Délayer, puis passer à l'étamine. Remettre sur le feu et chauffer jusqu'à l'ébullition. Ajouter 150 gr. de beurre, une pincée de menthe hachée, sel s'il y a lieu, prise de poivre et croûtons frits.

Remarque: Une petite mirepoix composée de jambon cru, oignon, carotte, persil, thym et laurier, passée au beurre de jolie couleur, peut remplacer les légumes et le lard de l'assaisonnement ci-dessus, Dans les deux cas ajouter la menthe et, si celle-ci n'est pas en saison, employer de la menthe sèche.

Cette soupe ne doit pas être trop liée; dans ce dernier cas ajouter du bouillon.

N° 47. Purée de Lentilles à l'Anglaise (*Lentil Soup*). — Procéder en tout comme pour la purée de pois ci-dessus, sans excepter la menthe.

N° 48. Purée de Haricots noirs à l'Américaine (*Black Bean Soup*). — Laver 350 gr. de haricots noirs, les faire tremper à l'eau froide pendant six heures. Les marquer en casserole avec 3 litres d'eau (ou avec moitié eau, moitié bouillon), un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un bouquet de persil garni de deux brindilles de thym, une branche de céleri et demi-feuille de laurier.

Cuire et passer la soupe comme la purée de pois à l'Anglaise, la lier avec petit roux blond ou un peu d'espagnole.

Faire une infusion avec ½ litre de vin rouge, 8 grains de poivre noir écrasés, 6 grains de quatre-épices et 2 brins de macis; la passer dans la soupe. Ajouter un peu de moutarde anglaise délayée à l'eau, 125 gr. de beurre fin et croûtons frits.

N° 49. Purée de Haricots de Lima à l'Américaine (*Purée of Lima Beans*). — Les haricots de Lima sont de couleur vert-tendre, de la grosseur de fèves de marais, et la gousse qui les renferme est presque analogue à celle de ces derniers. Ces haricots grimpent à une très grande hauteur et exigent de très longues ramures.

. . . . . .

Ecosser des haricots de manière à obtenir un litre net de ce légume. Les faire cuire à l'eau avec un peu de sel et une prise de bicarbonate de soude, pendant une demi-heure. Les égoutter. Piler et passer au tamis.

Mettre la purée dans une casserole, ajouter autant de sauce crème. Délayer le tout avec bouillon de volaille, ou bouillon blanc. Chauffer jusqu'à l'ébullition. Ajouter sel, prise de poivre, pointe de muscade, beurre fin et croûtons frits.

Cette soupe peut être liée avec jaunes et crème ou simplement additionnée de crème crue.

N° 50. Crème de Maïs frais à l'Américaine (*Cream of Green Corn*). — Le maïs blanc à l'état frais joue en été un grand rôle parmi les légumes de la cuisine américaine. Ce légume est

apprécié par toutes les classes de la société. C'est le digne pendant de nos petits pois. Le maïs frais plaît à tout le monde et on s'étonne qu'il ne soit pas encore naturalisé en France avec les gombos et les haricots de Lima!

.....

Se procurer des épis de maïs blanc dont le grain a acquis sa grosseur normale, tout en restant tendre. Retirer les feuilles de l'enveloppe ainsi que les fibres soyeuses qui entourent l'épi.

Fendre les grains, par rangées, avec un petit couteau bien effilé. Appuyer ensuite de haut en bas, avec le dos de la lame, en glissant pour extraire la pulpe laiteuse en la recueillant sur un plat.

Mettre ensuite la pulpe dans une casserole. Pour un litre de cette pulpe verser dessus un litre de lait bouillant, puis cuire vingt minutes sur feu modéré en remuant de temps en temps.

Passer alors la purée au tamis en pilant au besoin les grains récalcitrants.

Mettre la purée dans une casserole, y ajouter ½ litre de sauce crème, puis un litre de lait et un litre de crème préalablement bouillis.

Chauffer sans faire bouillir. Ajouter sel, poivre et 60 gr. de noisettes torréfiées pilées avec un peu de lait et mêlées avec 125 gr. de beurre fin.

N° 51. Crème Bonne-femme à l'Anglaise (*Bonne femme Soup*). — Prendre un concombre ordinaire ou un tronçon de concombre anglais de douze à quatorze centimètres, l'éplucher, le diviser en quatre parties sur la longueur, retirer la pulpe et les semences, puis l'émincer très fin.

Emincer de même un cœur de laitue, la moitié d'un oignon moyen, une bonne pincée de feuilles de persil, la moitié autant de feuilles d'estragon et même quantité de cerfeuil. Placer le tout dans une casserole relativement large, avec 75 gr. de beurre, puis faire suer le tout très doucement sans trop remuer et en ayant soin de ne pas laisser prendre couleur.

Lorsque l'humidité des légumes est évaporée mouiller avec 3 litres de bouillon de volaille, ou bouillon de la marmite. Ajouter sel s'il y a lieu. Cuire doucement demi-heure.

Adjoindre au potage ½ litre de sauce crème assez serrée. Chauffer presque à l'ébullition. Ajouter ½ litre de crème épaisse, 85 gr. de beurre fin, poivre et muscade. Ne plus faire bouillir.

N° 52. Potage Jackson (*Jackson Soup*). (Cuis. amér.) — Préparer trois litres de fond à potage lié blond, très léger, en mouillant soit avec bouillon de volaille, soit avec grand bouillon, lui adjoindre deux poireaux émincés passés au beurre sans être colorés. Faire dépouiller. Dégraisser et passer.

D'autre part cuire des pommes de terre au four et passer la pulpe au tamis de manière à en obtenir 750 gr. Adjoindre à celle-ci environ 125 gr. de beurre, travailler fortement à la spatule, puis ajouter peu à peu ¾ de litre de crème en travaillant avec le fouet.

Délayer la purée dans le potage et amener celui-ci à la consistance voulue avec du bouillon blanc. Chauffer sans laisser bouillir. Ajouter sel, poivre, muscade et une petite garniture telle que petits pois, haricots verts coupés en losages, printannier, brunoise, royale, gnocchi, vermicelle, macaroni coupé en rondelles, quenelles, croûtons, etc.

N° 53. Crème de Tomate à l'Américaine (*Tomato Soup*). — Monder deux kilos de tomates bien mûres, les ciseler, les faire fondre sur le feu en casserole couverte. Passer au tamis. Remettre la pulpe dans la casserole avec une prise de bicarbonate de soude. Cuire quelques minutes, ajouter une pincée de sucre, 30 gr. de glace de viande et un litre de lait préalablement bouilli.

Lier avec 15 ou 20 gr. de fécule de maïs, fécule de pommes de terre ou un peu d'arrow-root délayée à l'eau. Finir la soupe avec un litre de crème presque bouillante, 100 gr. de beurre fin, et une poignée de croûtons frits.

N° 54. Potage Terrapine lié (*Thick Terrapin Soup*). (Cuis. amér.) — Préparer deux terrapines comme il est expliqué au N° 343. Les désosser et couper les chairs en dés, grosseur d'une noisette. Mettre ces chairs dans 4 litres de fond à potage lié brun, fait avec bouillon de volaille et bien dépouillé.

Cuire les chairs bien à point. Avant de servir ajouter les œufs des terrapines, les foies émincés ou coupés en dés. Madère sec. Pointe de cayenne, sel s'il y a lieu.

Remarque: On peut ajouter dans le fond brun un peu de purée de tomate.

N° 55. Crème de Terrapine à la Maryland (*Terrapin Soup, Maryland Style*). — Préparer 3 litres de fond à potage lié de volaille, bien dégraisser, puis le lier avec 5 jaunes et ½ litre de crème. Ajouter alors 1 litre de terrapine cuite (jus, œufs

et foies compris), les chairs et les foies coupés en dés grosseur d'une noisette, le tout à l'état bouillant et cuit à point. Y adjoindre encore un peu de xérès, 100 gr. de beurre fin, poivre et muscade. (Voir N° 343.)

N° 56. Crème de Tortue à la Maryland (*Turtle Soup, Maryland style*). — Prendre la quantité nécessaire de chair cutanée cuite de tortue, comme il est expliqué au N° 1, avec le consommé qui lui appartient.

Mettre la chair et le jus dans une casserole, y adjoindre de la béchamel ou une sauce crème de manière à obtenir un potage légèrement lié. Chauffer jusqu'au premier bouillon et ajouter alors une liaison de jaunes et crème en proportion de la quantité, poivre, muscade, pointe de cayenne, xérès, un bon morceau de beurre fin et sel s'il y a lieu.

Bien chauffer sans faire bouillir et envoyer de suite.

N° 57. Crème de Homard à l'Américaine (*Lobster Chowder*). — Choisir de petits homards aussi propres que possible de manière à en avoir deux kilos. Les placer pendant une heure dans une bassine d'eau froide afin de bien les laver.

D'autre part faire bouillir 1 litre ½ de bouillon de volaille ou bouillon blanc, lui adjoindre 1 litre de lait aussi à l'état bouillant. Saler légèrement, y ajouter deux brins de macis, deux oignons piqués chacun de deux clous de girofle, un peu de sel, puis les homards. Cuire vingt-cinq minutes.

Egoutter les homards, réserver la cuisson.

Retirer la chair des queues des homards en faisant une incision en dessous de celles-ci, autour de la coquille molle. Retirer aussi la chair des pattes aussi entière que possible. Couper le tout en dés et réserver.

Recueillir les parties molles qui se trouvent dans les coffres, les passer au tamis, puis les travailler quelques minutes au fouet avec autant de beurre fin ramolli. Réserver.

Piler grossièrement les coquilles des homards et les remettre dans la cuisson. Cuire encore vingt minutes à petits bouillons et passer ce fond en casserole propre. Délayer alors le beurre crémeux avec le fond, y ajouter aussi le homard coupé. Bien chauffer. Adjoindre au potage un litre de crème presque bouillante.

Retirer du feu. Ajouter 100 gr. de beurre fin, une pincée de paprika, un peu de muscade râpée et environ 125 gr. de biscuits à l'eau écrasés au rouleau.

Servir de suite.

N° 58. Crème de Poisson à l'Indienne (*Cream of Fish à l'Indienne*). — Avec des parures de poisson blanc, de préférence des têtes et des arêtes de soles ou de merlans, carottes, oignon, petit bouquet sans ail, gros poivre, eau et vin blanc, faire deux litres de fond clair. Passer. Y mêler autant de bouillon de volaille ou bouillon blanc.

D'autre part préparer un roux blond avec 125 gr. de beurre et 100 gr. de farine. Mouiller avec le fond préparé. Cuire. Dépouiller. Dégraisser.

Passer le fond, lui adjoindre 12 ou 15 gr. de *curry powder*, préalablement délayée avec un peu d'eau. Y ajouter six filets de sole d'abord pochés au vin blanc (beurre et aromates), puis coupés en gros dés. Ajouter aussi la cuisson des filets, en la passant. Beurrer avec 125 gr. de beurre fin et servir.

Envoyer à part un plat de riz bouilli à l'Indienne. (N° 39.)

Ce potage peut aussi être lié avec crème et jaunes avant de beurrer.

N° 59. Crème d'Huîtres à l'Anglaise (*Cream of Oysters*). — Faire colorer au beurre de jolie couleur, une petite mirepoix (oignon, carotte, jambon, thym, laurier et persil). La mouiller avec deux litres de bouillon de volaille (ou bouillon de la marmite). Cuire demi-heure. Passer ce fond dans deux litres de sauce crème pas trop consistante.

Ouvrir quatre douzaines d'huîtres *Natives* ou autres huîtres de grosseur moyenne, les faire pocher juste à point dans leur jus allongé d'un peu d'eau en ayant bien soin de ne pas les laisser bouillir.

Passer le jus des huîtres dans le fond du potage. Faire bien chauffer celui-ci en évitant l'ébullition. Lier avec 4 jaunes et ½ litre de crème. Ajouter 100 gr. de beurre fin, sel s'il y a lieu, poivre et muscade, ainsi que les huîtres ébarbées. Servir de suite.

N° 60. Crème aux Huîtres à l'Indienne (*Cream of Oysters à l'Indienne*). — Faire cette crème comme la précédente en ajoutant huit à dix grammes de *curry powder* délayée avec la crème de liaison.

Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 61. Crème aux Clams à l'Américaine (*Cream of Clams*). — Le clam est un bivalve particulier à l'Amérique. Il y en a de deux sortes : les clams mous (*soft clams*) et les clams durs (*hard clams*). Chez les deux espèces les coquilles sont symétri-

ques, bombées, de couleur blanchâtre et moins épaisses que celles de l'huître.

. . . . . .

Faire ouvrir quatre douzaines de gros clams durs, en recueillant leur jus. Parer les clams de leurs parties dures, hacher ces parures et les mettre dans une casserole avec le jus des clams. Cuire dix minutes.

Couper la noix (ou partie tendre des clams) en gros dés. Les mettre dans une petite casserole et passer dessus la cuisson des parures. Faire pocher ces clams avec soin et sans laisser bouillir.

Opérer alors pour ce potage exactement comme il est expliqué pour la crème aux huîtres à l'anglaise, en observant que le jus des clams est très salé et plus abondant que le jus des huîtres.

On sert aussi cette soupe en ajoutant du keurry comme pour la recette précédente.

N° 62. Soupe aux Huîtres à l'Américaine (*Oyster Soup*). — Faire ouvrir quatre douzaines de grosses huîtres (*extra box oysters*) en recueillant leur jus. Ebarber les huîtres et réserver les noix dans une casserole.

Mettre le jus des huîtres dans une autre casserole, ajouter assez d'eau pour faire huit décilitres de liquide et lui adjoindre les parures des huîtres. Cuire le tout doucement et à couvert pendant dix minutes. Passer ce jus sur les noix réservées.

Faire alors pocher les huîtres avec le plus grand soin afin d'éviter qu'elles ne durcissent en se rétrécissant, ce qui arrive inévitablement si on les laisse bouillir. Lorsqu'elles ont atteint leur juste point de pochage ajouter ¾ de litre de crème préalablement bouillie, 60 gr. de beurre fin, sel, poivre, muscade et environ 60 gr. de biscuits à l'eau (*crackers*) écrasés grossièrement au rouleau. Servir de suite.

N° 63. Soupe aux Clams à l'Américaine (*Clam Soup*). — Se servir de gros clams durs et opérer exactement comme pour la soupe aux huîtres précédente, en faisant un petit fond avec les parties dures des clams pour pocher les noix, etc.

N° 64. Soupe de Clams aux Légumes (*Clam Chowder*). — En pratique le nom de cette soupe ne se traduit pas. L'étymologie de ce mot est restée inconnue, vient-il des Indes ou vient-

il de Chine personne ne peut le dire. En tout cas c'est la soupe ou plutôt le plat national des Etats de la Nouvelle-Angleterre.

Dans les bonnes maisons privées on en a fait une soupe analogue à peu près à certains de nos potages français, mais chez les pêcheurs, chez les paysans ou les ouvriers des ports ce plat est plutôt semblable au ragoût irlandais.

Comme ce livre a pour objet le service chez la première catégorie de ces personnes je me bornerai à l'expliquer comme je l'ai toujours pratiquée.

.....

Mettre 30 gr. de beurre dans une casserole avec 100 gr. de porc salé non fumé, coupé en petits dés. Frire doucement pour faire fondre le lard à moitié. Ajouter un oignon moyen coupé en dés. Frire sans colorer l'oignon. Mouiller avec deux litres de bouillon de volaille ou grand bouillon.

Ajouter encore au potage 500 gr. de pommes de terre coupées en dés un peu plus gros que le lard et deux tomates moyennes mondées, purgées et coupées comme les pommes de terre. Cuire à point.

D'un autre côté faire ouvrir 4 douzaines de gros clams durs en ayant soin de recueillir leur jus. Parer ces clams de leurs parties dures et réserver les noix. Hacher grossièrement les parures, les mettre dans une casserole avec le jus réservé et environ 3 décilitres d'eau. Cuire le tout un quart d'heure. Passer cette cuisson dans le potage. Ajouter aussi les noix des clams coupées en gros dés. Faire chauffer presque à l'ébullition afin de *pocher* les clams.

Adjoindre au potage une bonne pincée de thym en feuilles, autant de persil fraîchement haché, 125 gr. de beurre fin, ½ litre de bonne crème fraîche, bouillie au moment, et environ 100 gr. de *crackers* (biscuits à l'eau) écrasés au rouleau.

Goûter la soupe pour s'assurer de l'assaisonnement. Ne plus faire bouillir. Servir de suite. (Le beurre, la crème, le thym, le persil et les biscuits ne doivent être mis qu'au moment de servir.)

N° 65. Bisque de Clams durs (*Bisque of hard Clams*). — Préparer trois litres de fond à potage lié de poisson. Bien dégraisser.

Faire ouvrir 4 douzaines de gros clams durs en recueillant leur jus dans une casserole. Hacher les clams et les mettre dans une sauteuse avec 100 gr. de beurre chauffé à la noisette, les faire sauter quelques minutes, puis les piler. Ajouter la purée

ainsi que le jus des clams au fond de potage, en ayant soin de décanter le jus. Y adjoindre aussi ½ bouteille de bon vin blanc sec. Cuire vingt minutes.

Passer la bisque à l'étamine. Chauffer presque à l'ébullition. Ajouter 80 gr. de beurre fin, un peu de xérès, pointe de cayenne et autant de muscade.

Ce potage peut être lié avec jaunes et crème avant de beurrer.

N° 66. Bisque de Clams mous (*Bisque of soft Clams*). — Préparer trois litres de fond à potage lié blond assez léger, en mouillant le roux avec moitié fond de poisson au vin blanc et moitié bouillon. Bien dépouiller. Dégraisser.

D'autre part faire ouvrir trois douzaines de gros clams mous. Parer ceux-ci en ne gardant que la noix.

Essuyer ces noix sur un linge, puis les mettre l'une après l'autre dans un plat à sauter contenant une couche de beurre clarifié chauffé à la noisette de 3 millimètres d'épaisseur. Colorer les clams d'un côté, puis les retourner ensuite de l'autre avec précaution, à l'aide du couteau-palette, pour finir de les colorer.

Verser le tout dans le mortier. Piler et passer au tamis. Délayer la purée avec ½ litre de *clam broth* (N° 76) et délayer le tout dans le potage. Passer à l'étamine.

Chauffer sans faire bouillir. Ajouter 80 gr. de beurre fin, un peu de madère sec et une pointe de cayenne.

Ce potage peut être lié avec jaunes et crème avant de beurrer.

N° 67. Bisque d'Huîtres à l'Américaine (*Bisque of Oysters*). — Faire trois litres de fond à potage lié exactement comme pour le potage précédent. Bien dégraisser.

Faire ouvrir, puis pocher dans leur jus 3 douzaines de grosses huîtres (*extra box oysters*) en les tenant juste à point. Egoutter le jus dans une terrine.

Piler les huîtres, les délayer avec leur jus décanté, puis délayer le tout dans le fond lié. Passer à l'étamine. Chauffer de nouveau.

Ajouter au potage 125 gr. de beurre fin, un peu de madère sec, poivre, pointe de cayenne et muscade.

Ce potage peut être lié avec jaunes et crème avant de beurrer.

N° 68. Bisque de Crabes durs à l'Américaine (*Bisque of hard shell Crabs*). — Prendre une douzaine de crabes américains fraîchement pêchés, les mettre dans une grande bassine à moitié pleine d'eau et les laisser se débattre un quart d'heure pour bien les laver et les débarrasser du sable.

Préparer une mirepoix avec un oignon, une carotte, 60 gr. de jambon cru, une petite feuille de laurier et deux brindilles de thym, la faire passer au beurre de jolie couleur. Mouiller avec 4 litres de bouillon et ½ bouteille de vin blanc sec. Cuire demi-heure. Ajouter les crabes. Couvrir et cuire encore vingt minutes.

D'autre part préparer un roux blond avec 125 gr. de beurre et 110 gr. de farine. Laisser refroidir, puis mouiller avec la cuisson des crabes en la passant. Amener à l'ébullition. Cuire en dépouillant. Bien dégraisser.

Parer les crabes en retirant la queue, la coquille, les poumons et les parties sableuses ou terreuses.

Piler le corps des crabes, délayer cette purée avec le fond lié, passer au chinois puis à l'étamine. Chauffer sans faire bouillir.

Ajouter 150 gr. de beurre fin, prise de poivre blanc, pointe de cayenne, un peu de xérès, sel s'il y a lieu et, si possible, un peu de beurre de homard.

Ce potage peut être fait au maigre en le mouillant avec fond de poisson. Il peut être garni, suivant le cas, avec quenelles de volaille ou quenelles de poisson.

N° 69. Bisque de Crabes mous à l'Américaine (*Bisque of soft shell Crabs*). — Prendre douze crabes mous fraîchement pêchés. Les nettoyer et les faire sauter comme il est dit au N° 24. Finir de les cuire dans une mirepoix comme à la recette précédente, mouillée avec trois litres de bouillon et ½ bouteille de vin blanc.

D'autre part, faire un roux avec 100 gr. de beurre et 100 gr. de farine, le cuire en le tenant blond. Laisser refroidir, le mouiller avec la cuisson des crabes passée. Cuire. Dépouiller. Dégraisser.

Piler les crabes et finir le potage comme le précédent. Servir de même.

N° 70. Soupe de Poisson à l'Américaine (*Fish Chowder*). — Parer du poisson de mer à chair blanche, en retirant la peau et les arêtes, de manière à obtenir 800 gr. de chair nette. On

emploie, suivant le pays, du *sea bass, red snapper, rock codfish,* ou bien du merlan, du cabillaud ou du colin.

Couper les chairs en escalopes de 25 à 30 gr. Réserver.

Avec les parures du poisson, un oignon, une carotte, une petite feuille de laurier, deux brindilles de thym et quelques queues de persil, marquer un fond de poisson. Mouiller avec 2 litres d'eau. Cuire demi-heure. Passer.

D'autre part, mettre 30 gr. de beurre dans une casserole moyenne avec 125 gr. de petit salé non fumé, divisé en petits dés. Passer sur feu modéré jusqu'à ce que le lard commence de colorer. Ajouter alors un gros oignon coupé en petits dés et frire celui-ci sans colorer. Mouiller avec 2 litres de bouillon et le fond du poisson. Y adjoindre les escalopes préparées, 800 gr. de pommes de terre coupées en cubes d'un centimètre carré, sel et poivre. Cuire quarante-cinq minutes.

Ajouter ½ litre de crème. Retirer du feu. Finir la soupe avec 150 gr. de beurre fin et une pincée de persil fraîchement haché.

Ranger dans la soupière sept ou huit *crackers* (biscuits à l'eau) préalablement trempés avec une partie de la soupe et tenus au chaud. Verser la soupe sur les biscuits. Servir de suite.

Remarque: Le mouillement de cette soupe peut être fait entièrement avec fond de poisson. Deux ou trois tomates, mondées, purgées et coupées en dés peuvent aussi y être incorporées ainsi qu'un peu de thym en feuilles.

N° 71. Potage Tortue lié à l'Anglaise (*Thick Turtle Soup*). — Faire un roux brun, le délayer avec la quantité requise de fond ou consommé de tortue, pour obtenir un fond à potage pas trop lié. Y adjoindre une petite mirepoix passée au beurre de jolie couleur et environ un décilitre de purée de tomate réduite pour chaque litre de fond.

Faire dépouiller et dégraisser, puis passer d'abord le potage au chinois, puis à l'étamine. Ajouter encore une infusion d'herbes à tortue, si elle n'est déjà dans le fond clair.

Finir le potage en ajoutant les chairs cutanées de tortue dont on veut disposer, madère sec, jus de citron et pointe de cayenne. Chauffer sans bouillir.

Envoyer à part une assiette de chairs de citron pelé à vif, coupées en dés, débarrassées des semences, et une assiette d'œufs durs également coupés en dés.

Remarque: Dans les hôtels et restaurants on emploie pour cette soupe les fonds de tortue mal clarifiés et les chairs pro-

venant des parures de la chair cutanée, les plus jolis morceaux étant toujours réservés pour le potage clair.

N° 72. Potage Fausse Tortue lié à l'Anglaise (*Thick Mock-Turtle Soup*). — Est préparé d'après les principes prescrits pour le potage tortue lié en employant soit du consommé Fausse Tortue, soit du bouillon de bœuf ou de volaille bien dégraissé, mêlé d'une quantité suffisante de cuisson de tête de veau.

Une fois le potage dépouillé et passé on ajoute la chair cutanée, madère, etc., comme pour le potage tortue.

On envoie de même une assiette de chairs de citron et une assiette d'œufs durs coupés en dés.

N° 73. Potage Queue de Veau lié à l'Anglaise (*Thick Calf's Tail Soup*). — Préparer et cuire les queues de veau comme il est dit au N° 7. Avec le fond des queues bien dégraissé, du consommé ou bouillon blanc, si possible, un peu de fond de volaille et un petit roux, faire un fond à potage lié blond.

Une fois le fond bien dépouillé, dégraissé et passé, lui adjoindre un petite infusion d'herbes à tortue (Voir N° 1), les plus jolis morceaux de queue, xérès, un peu de jus de citron et pointe de cayenne.

N° 74. Potage Queue de Bœuf lié à l'Anglaise (*Thick Ox-Tail Soup*). — Faire un fond à potage lié brun en mouillant avec consommé de queue de bœuf N° 14 ou 15. Bien dégraisser. Ajouter un petit printannier cuit à l'eau salée, légèrement beurrée (carottes et navets), les plus jolis morceaux de queue, et un peu de bon madère.

N° 75. Potage Queue de Bœuf lié à l'Américaine. — Comme le précédent, en ajoutant dans le fond lié un peu de purée de tomate et en remplaçant les légumes par de l'orge perlé. Désosser les morceaux de queue et les diviser en trois ou quatre parties.

N° 76. Bouillon de Clams (*Clam Broth*). — Prendre 6 douzaines de gros clams durs, bien les laver, les mettre dans une grande casserole, avec un litre d'eau bouillante. Couvrir. Mettre en plein feu et les cuire comme des moules.

Lorsque les clams sont tous ouverts, passer le jus à travers une passoire dans une autre casserole. Laisser reposer puis décanter en passant à la serviette.

Ce bouillon est aussi fait en faisant ouvrir les clams à l'état cru et en ayant soin de recueillir le jus dans une casserole. Les clams sont ensuite hachés, puis ajoutés à leur jus. On ajoute une proportion d'eau égale au volume total et l'on fait cuire le tout ensemble pendant vingt minutes. Passer ensuite le jus à travers une serviette.

Ce bouillon est servi en tasse, froid ou chaud. Dans ce dernier cas il est additionné d'environ un quart de son volume de bonne crème douce, ou bien la crème est fouettée à moitié et envoyée séparément dans un bol.

En été on sert souvent le *clam broth* à l'état froid pour le lunch.

Ce bouillon est aussi recommandé par les docteurs comme étant très fortifiant. Dans le cas où il serait trop salé pour être servi au naturel on y ajouterait un peu d'eau filtrée.

N° 77. Jus de Bœuf pour les Malades (*Beef Juice*). — Il faut pour confectionner le jus de bœuf se procurer une presse à viande très propre et la fixer sur la table, puis mettre la cuvette sur l'étagère du fourneau pour la chauffer sans excès.

Il faut compter un kilo de bœuf maigre bien paré, coupé sur la noix, pour obtenir une petite tasse de jus.

Détailler la viande en tranches de la grandeur de la cuvette et d'un centimètre d'épaisseur.

Beurrer assez fortement une grande poêle peu épaisse. Chauffer sans brûler. Ranger les escalopes de bœuf dans la poêle les unes à côté des autres. Faire colorer vivement, mais avec soin, d'un côté, puis les retourner de l'autre.

A mesure que la viande est colorée des deux côtés la mettre sur un plat tiède en tenant les escalopes isolées.

Bien remarquer que ces escalopes ne doivent pas être tout à fait *atteintes* et que cette opération doit être faite vivement et sans laisser fumer.

Mettre deux ou trois escalopes à la fois dans la cuvette et presser en recueillant le jus dans une tasse.

Une fois le pressage terminé, bien dégraisser le jus, le passer au chinois dans une petite casserole, le faire tiédir en le mettant au bain-marie sans le quitter, et en ayant soin de ne pas trop chauffer, parce que, dans ce cas, le sang coagule et le jus ne peut être servi.

Envoyer aussitôt en salant légèrement.

Fait d'après ce principe le jus de bœuf a un excellent goût, ce qui n'est pas toujours le cas lorsque le bœuf est grillé. La

viande pressée peut ensuite être utilisée soit dans la marmite, soit dans le consommé.

N° 78. Essence de Bœuf (*Beef-Tea*). (Pour malades et enfants.) — En principe le *beef-tea* doit être fait dans une bouteille spéciale, pouvant résister à une forte pression et munie d'un large goulot se fermant au moyen d'un bouchon vissé. La bouteille est emplie avec bœuf maigre sans graisse ni nerfs, haché un peu gros. Elle est ensuite mise à l'eau froide dans une casserole, le liquide est amené à l'ébullition, puis maintenu à cette température pendant cinq ou six heures. Le jus du bœuf est ensuite passé à la mousseline puis légèrement salé.

Un moyen plus simple et qui donne un résultat à peine inférieur est le suivant :

Prendre deux kilos de viande maigre de bœuf sans peaux, sans graisse et sans nerfs, de préférence de la noix. La couper en cubes, grosseur d'une muscade, la mettre dans une casserole moyenne. Mouiller à hauteur avec de l'eau, saler légèrement. Cuire de trois à quatre heures en tenant le mouillement à hauteur de la viande par l'addition d'eau bouillante.

Passer le jus à la serviette. Laisser reposer et décanter. Mettre la viande dans le remouillage.

Remarque : Pour les potages et les autres mets condimentés au kourry, la proportion ne peut être donnée avec une rigoureuse exactitude pour la raison que ce condiment est plus ou moins fort suivant la marque employée et aussi parce que les goûts diffèrent suivant les personnes que l'on sert.

CHAPITRE II.

FARINAGES.

(Cereals — Gruels — Porridge, etc.)

Les Américains, comme les peuples du nord de l'Europe, font beaucoup usage de farinages, sous forme de gruaux ou de semoules plus ou moins fines. C'est la base du repas du matin chez les populations de la campagne où ces farinages tiennent lieu de la traditionnelle soupe aux légumes de nos paysans français.

Dans les villes, la classe ouvrière et aussi les familles aristocratiques en font également une assez grande consommation. Les enfants, jusqu'à un certain âge, en mangent deux fois par jour et nombre d'adultes en usent tous les matins.

Beaucoup de compagnies, représentant d'importants capitaux, sont engagées dans cette industrie. Des produits, supposés nouveaux, sont fréquemment lancés sur le marché sous des formes diverses et sous des noms plus ou moins alléchants. Quelques-unes disparaissent sous l'indifférence générale ; d'autres, qui ne les valent même pas, résistent soutenus par une réclame effrontée et sonore, qui est elle-même alimentée par une crédulité ridicule, dont n'est pas exempte la classe aisée et instruite.

En Amérique le nom générique de ces préparations farineuses est *Cereals,* pour les personnes d'éducation ; mais le terme populaire est *Mush.*

Dans les cuisines où l'on travaille avec tout l'outillage français on cuit généralement ces céréales dans des casseroles en cuivre bien étamées et de bonne épaisseur, mais dans les petites maisons où le cuivre fait défaut on emploie des casseroles à double fonds, dites *double-boilers.* Ces casseroles sont en deux pièces, l'une est à moitié emplie d'eau qui doit être en ébullition constante pendant toute l'opération. (L'eau est renouvelée par de l'eau bouillante à mesure qu'elle s'évapore.)

Le farinage est placé dans la casserole supérieure, mouillé avec la quantité d'eau voulue, puis on fait partir sur le four-

neau et on place la casserole sur la casserole inférieure. Le couvercle est ensuite placé sur la casserole contenant le farinage. La cuisson est ainsi continuée pendant le temps voulu en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu de mouillement s'il est besoin.

Les Anglais font usage de ces farinages, mais dans un moindre degré. Ils emploient surtout l'avenas irlandais et l'avenas écossais, que l'on désigne à l'état cuit sous les noms de *Gruels* et de *Porridge*.

N° 79. Avenas (*Oatmeal*). — Il y a plusieurs sortes d'avenas, ou plutôt plusieurs gradations dans la mouture du grain, qui font que la cuisson diffère sous le rapport du temps d'après la granulation plus ou moins grande du farinage.

L'avenas connu sous le nom d'*Irish Oatmeal* correspond à peu près à nos gruaux d'orge. Il doit être marqué la veille, puis cuit pendant au moins deux heures. La casserole est ensuite couverte et poussée à l'arrière du fourneau où le grain continuera de se pocher pendant la nuit.

Soit que l'on emploie une casserole en cuivre ou une casserole à double fond, prendre 150 gr. d'avenas et le laisser tomber dans un litre et demi d'eau légèrement salée, en ébullition. Si on emploie une casserole à double fond faire d'abord cuire un quart d'heure sur le fourneau avant de mettre la casserole sur celle contenant l'eau en ébullition.

Après la cuisson de la veille l'avenas reçoit une seconde cuisson le matin avant le petit déjeûner. Celui-ci a généralement lieu à sept heures et demie pour les domestiques et à huit heures pour la famille. (Ceci pour l'Amérique; les Anglais se lèvent plus tard.)

L'avenas écossais (*Scotch Oatmeal*) est une mouture plus grosse que la farine, mais plus fine que la semoule. Il est cuit comme l'avenas irlandais mais en ayant soin de délayer l'avenas avec de l'eau froide avant de le mettre dans la casserole. Cuire dans le *double-boiler* environ trois quarts d'heure.

Depuis déjà bien des années on emploie en Amérique une sorte d'avenas qui a subi une première cuisson après avoir été laminé pour en diminuer l'épaisseur. Ce farinage est désigné sous les initiales des fabricants (H. O.). Il est très facile à préparer et très agréable à manger, et c'est pour cela qu'on lui donne en général la préférence.

Mettre 250 gr. d'*oatmeal H. O.* dans une casserole assez épaisse. Ajouter deux litres d'eau bouillante et un peu de sel

en remuant doucement avec le fouet. Une fois l'ébullition bien partie, agiter de temps en temps. Cuire environ quarante minutes.

Cet avenas peut aussi être cuit dans la casserole à double-fond.

Remarque: Toujours servir les farinages de toutes sortes assez consistants, dans un plat creux couvert. Envoyer en même temps un pot de crème fraîche et soit une compote, soit une confiture. Du beurre frais et du sucre en poudre doivent aussi être placés sur la table.

N° 80. Semoule de Maïs blanc (*Hominy*). — Faire bouillir deux litres d'eau dans une casserole relativement épaisse. Saler légèrement. Y ajouter 250 gr. de maïs blanc (*hominy grits*), en laissant tomber la semoule en pluie. Remuer doucement avec le fouet jusqu'à complète ébullition. Retirer la casserole sur le coin du fourneau, couvrir et cuire lentement pendant 45 minutes, en donnant de temps en temps un coup de fouet.

Servir exactement comme l'avenas ci-dessus.

N° 81. Semoule de Maïs jaune (*Yellow Corn-Meal*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en employant de la semoule de maïs jaune et en mouillant d'abord avec deux litres et demi d'eau pour 250 grammes de maïs. Le maïs jaune demande une cuisson plus longue que le *hominy*, il faut compter environ deux heures. Il est nécessaire d'ajouter un peu plus de mouillement pendant la cuisson.

Ce brouet ou farinage est connu en Italie sous le nom de *Polenta*. On ne le sert en Amérique que de loin en loin. Il est envoyé avec les mêmes accompagnements que pour l'avenas.

N° 82. Semoule de Blé brune (*Wheatena*). — Deux litres d'eau bouillante, 250 gr. de *Wheatena*, un peu de sel. Cuire 25 à 30 minutes en procédant comme pour la semoule de maïs blanc.

Servir avec les accompagnements prescrits pour l'avenas.

Cette semoule est excellente et très appréciée.

N° 83. Semoule de Blé blanche (*Farina*). — Cette semoule porte en Angleterre le nom de *Semolina*. 300 gr. de semoule, 2 litres d'eau, un peu de sel. Procéder comme pour le *hominy*. Cuire 20 ou 25 minutes. Servir avec les mêmes accompagnements que pour l'avenas.

N° 84. Semoule blanche fine (*Cream of Farina*). — La *crème de farina* est une semoule de blé un peu plus fine que la précédente.

Le mot crème correspond dans ce cas aux mots *crème d'orge* ou *crème de riz* (une dorure mercantile). Mêmes proportions que pour la semoule blanche. Cuire 20 minutes en opérant de même.

Servir avec les accompagnements prescrits pour l'avenas.

N° 85. Gruaux de Blé (*Rolled Wheat*). — Ces gruaux sont produits par du blé décortiqué qui a subi une sorte de laminage pour amincir le grain. On les cuit comme l'avenas H. O., mais ils prennent moins de mouillement.

Le brouet obtenu par ces gruaux n'est pas très en faveur, le blé semble être imparfaitemeent décortiqué, il est rèche au gosier et dur sous la dent.

Autres Farinages. — Il est d'autres farinages non indiqués ci-dessus, mais ils se rapportent tous à l'un ou à l'autre de ceux mentionnés. Ils sont cuits et servis d'après les mêmes principes.

N° 86. Farinages secs. — Certains farinages sont vendus tout préparés à l'état cuit et sec. Il n'y a qu'à les chauffer à la bouche du four et les envoyer dans un plat chaud avec un pot de crème fraîche, une compote ou des poires ou pommes cuites au four.

Le meilleur de ces farinages est celui présenté sous la forme de maïs grillé ayant préalablement subi une cuisson à la vapeur. Il est désigné sous le nom de *Corn flakes* (flocons de maïs).

N° 87. Bouillies (*Gruels*). — On fait ces bouillies avec de l'avenas, de la semoule brune, de la semoule blanche et du *hominy* en opérant comme ci-dessus mais en mouillant avec du lait. Elles doivent être très cuites. Elles sont ensuite passées au tamis ou dans un chinois fin afin d'écraser les grains et d'obtenir le farinage très lisse.

On les fait aussi avec de la farine de froment, de la crème de riz, de la farine d'orge ou de l'arrow-root délayées à froid. Les bouillies sont parfois, sur l'ordre du médecin, parfumées avec zeste, macis ou muscade et, dans certains cas, additionnées de cognac, whisky, sucre ou crème.

CHAPITRE III.

SAUCES ANGLAISES.

N° 88. Sauce au Beurre (*Melted Butter Sauce*). — Dans les cuisines anglaises on désigne toujours cette sauce sous le nom de *Melted Butter,* qui signifie beurre fondu, le mot sauce étant sous-entendu.

Cette sauce joue dans la cuisine anglaise le rôle de notre Espagnole et de notre Velouté dans la cuisine française, c'est-à-dire qu'elle est la base de nombreuses petites sauces. Ces dernières servent à masquer ou accompagner les poissons et les légumes simples.

Dans les bonnes maisons, on se sert des sauces de l'école française pour accompagner ou saucer tous les plats un peu recherchés.

. . . . . .

Mettre 100 gr. de beurre dans une casserole moyenne. Faire fondre. Ajouter environ 90 gr. de farine. Mêler. Verser dessus et tout à la fois 1 litre d'eau bouillante. Mêler vivement au fouet. Laisser donner quelques bouillons. Retirer la casserole sur le côté du feu et incorporer à la sauce, à l'aide du fouet, 200 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux. Ajouter sel, poivre, et un peu de noix muscade, et aussi facultativement un peu de jus de citron.

Cette sauce doit être bien lisse. Dans les grandes maisons, elle est faite dès le matin et elle est tenue au bain-marie pendant tout le temps du service. Lorsqu'elle a des tendances à se désagréger on ajoute un peu d'eau froide et l'on travaille au fouet.

N° 89. Sauce Crème (*Cream Sauce*). — Faire fondre 90 gr. de beurre dans une casserole, y adjoindre 85 gr. de farine. Mêler. Y ajouter 6 décilitres de lait et 4 décilitres de crème, le tout bouillant, et tout à la fois, en mêlant vivement avec le fouet. Faire bouillir. Ajouter sel, poivre et muscade.

Pour emplois divers.

N° 90. Sauce Céleri (*Celery Sauce*). (1re MÉTHODE.) — Cette sauce sert occasionnellement à masquer ou accompagner les dindons, poulardes, faisans et perdreaux bouillis à l'Anglaise. On compte trois ou quatre pieds de céleri par litre de sauce.

Ce céleri doit d'abord être paré de manière à ne garder que la partie tendre et blanche, il est ensuite blanchi, puis cuit dans un peu de bouillon de volaille légèrement salé et beurré. Il est enfin égoutté puis passé au tamis fin.

Pour 1 litre de sauce faire un petit roux avec 70 gr. de beurre et 60 gr. de farine. Le cuire quelques instants, le mouiller avec 8 décilitres du fond de la pièce en traitement bien dégraissé, mêlé de la cuisson du céleri. Amener à l'ébullition. Y ajouter la purée de céleri et ¼ de litre de crème épaisse. Chauffer sans bouillir. Retirer du feu. Y incorporer 50 gr. de beurre fin, poivre, muscade et sel s'il y a lieu.

J'indique cette sauce comme elle est faite dans les grandes maisons anglaises. Il est certain qu'elle peut être travaillée comme un velouté; ou bien encore que l'on peut se servir du velouté que l'on peut avoir sous la main dans lequel on ajoutera une essence faite avec le fond de la volaille ou du gibier en traitement, puis la crème, etc., comme il est dit ci-dessus.

N° 91. Sauce Céleri. (2e MÉTHODE.) — Les principes de cette sauce sont les mêmes que ceux indiqués pour la précédente, avec la différence que le céleri au lieu d'être pilé est simplement coupé en petits dés à l'état cru, puis blanchi, cuit et mis dans la sauce avec sa cuisson sans être passé.

N° 92. Sauce Oignon (*Onion Sauce*). — Couper trois oignons en petits dés, les faire fondre au beurre sans colorer. Mouiller avec 6 décilitres de bouillon ordinaire.

Cuire doucement en réduisant à un tiers du volume original. Lier avec sauce crème ou béchamel (environ un litre), sel, poivre.

Pour épaule d'agneau rôtie, lapin bouilli, etc.

N° 93. Sauce aux Câpres (*Caper Sauce*). — Faire un roux blanc avec 70 gr. de beurre et 60 gr. de farine, le cuire quelques minutes. Mouiller avec 1 litre du fond de la viande ou du poisson en traitement. Faire bouillir. Retirer du feu. Ajouter 60 gr. de câpres grossièrement hachées et un peu de leur vinaigre. Y incorporer 50 gr. de beurre fin.

Pour poisson bouilli ou mouton bouilli.

N° 94. Sauce au Pain (*Bread Sauce*). — Faire bouillir ensemble dans une petite casserole 4 décilitres de lait et 2 décilitres de crème. Ajouter ensuite un oignon piqué de trois clous de girofle, un peu de sel et poivre du moulin. Laisser infuser vingt minutes sur le coin du fourneau.

Adjoindre ensuite à l'infusion, de la mie de pain de la veille, fraîchement tamisée, en observant que celle-ci doit naturellement gonfler et épaissir graduellement la sauce en absorbant le liquide. Cuire dix minutes.

Finir avec 15 gr. de beurre fin. Retirer l'oignon.

Pour poulets de grain, faisans, perdreaux, grouses, etc., rôtis.

Cette sauce doit être de l'épaisseur d'une béarnaise, une trop longue cuisson en fait une colle sans cachet et de mauvais goût.

N° 95. Sauce au Pain avec Raisins (*Bread and Currant Sauce*). — Préparer une sauce au pain comme la précédente. Y ajouter environ 30 gr. de raisins de Corinthe, bien lavés et préalablement revenus cinq minutes à l'eau bouillante.

Pour cochon de lait rôti.

N° 96. Sauce Mousseline simple (*Plain Muslin Sauce*). — Amalgamer dans une petite casserole 40 gr. de beurre avec 30 gr. de farine. Ajouter ¼ de litre d'eau bouillante d'un seul coup et délayer vivement avec le fouet. Amener à l'ébullition. Retirer du feu. Y ajouter encore 4 jaunes d'œufs en délayant de nouveau vivement. Remettre sur le feu et tourner juste pour lier les jaunes sans laisser bouillir.

Retirer du feu. Incorporer à la sauce 150 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux, sel, poivre, un peu de jus de citron et enfin 3 cuillerées de crème fouettée.

Tenir sur l'étagère du fourneau ou sur le *hot closet* en un endroit pas trop chaud jusqu'au moment de servir.

Pour asperges et poissons simples bouillis.

N° 97. Sauce Cervelle (*Brain Sauce*). — Faire pocher une cervelle de veau dans un court-bouillon acidulé, avec légumes et aromates. Laisser refroidir. Bien essuyer la cervelle et la couper en petits dés. L'adjoindre à une sauce crème ou béchamel préalablement mêlée d'un peu de fenouil vert haché.

Pour tête de veau occasionnellement.

N° 98. Sauce aux Œufs (*Egg Sauce*). — Sauce au beurre (N° 88) dans laquelle on ajoute des œufs durs coupés en dés ou grossièrement hachés.

Pour le cabillaud, l'églefin et autres poissons blancs.

Cette sauce peut aussi être faite avec une sauce crème. (N° 89.)

N° 99. Sauce Blanche (*White Sauce*). — Sauce au beurre (N° 88) dans laquelle on ajoute un quart de son volume de bonne crème douce et filet de jus de citron.

Pour asperges, sea-kales, topinambours, choux-fleurs, etc.

N° 100. Sauce Anchois (*Anchovy Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute un peu d'essence d'anchois (*anchovy sauce*) ou de pâte d'anchois (*anchovy paste*), ou les deux ingrédients combinés.

N° 101. Sauce Crevette simple (*Shrimp Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute un beurre de crevettes ou essence d'anchois. Petites queues de crevettes grises dans la sauce.

Pour poisson.

N° 102. Sauce Écrevisse simple (*Crayfish Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute un peu de beurre d'écrevisses, queues d'écrevisses coupées en dés, pointe de cayenne.

Pour poisson.

N° 103. Sauce Homard simple (*Lobster Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute un peu de beurre de homard et chairs cuites de homard coupées en dés, pointe de cayenne.

Pour poisson.

N° 104. Sauce Persil (*Parsley Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute du persil fraîchement haché. Filet de jus de citron.

Pour tête de veau, cervelle et aussi pour poisson.

N° 105. Sauce Moutarde (*Mustard Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute un peu de moutarde anglaise délayée à l'eau.

Pour harengs grillés.

N° 106. Sauce Fenouil (*Fennel Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute du fenouil vert haché.

Pour maquereau bouilli.

N° 107. Sauce Soya (*Soy Sauce*). — Sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute une quantité relative de soya.

Pour viandes et poissons.

Remarque: Le *soya* est un produit japonais provenant d'un genre de haricot.

N° 108. Sauce pour poisson d'eau douce bouilli (*Sauce for Pike, etc.*). — Faire une sauce crème comme au N° 89. Y ajouter 1 décilitre de *Walnut Ketchup,* une cuillerée d'*Anchovy Sauce,* un peu du fond du poisson en traitement, préalablement réduit, et pointe de cayenne.

N° 109. Sauce aux Huîtres (*Oyster Sauce*). — Sauce crème ou sauce au beurre à l'Anglaise dans laquelle on ajoute des huîtres *Natives* pochées avec grand soin et ébarbées, un peu de leur cuisson réduite et pointe de cayenne.

Pour poisson bouilli.

N° 110. Sauce Keurry (1) **simple** (*Plain Curry Sauce*). — Mettre 150 gr. de beurre dans une casserole avec trois oignons émincés, deux gousses d'ail écrasées, deux branches de céleri, une grosse feuille de laurier et quelques brindilles de thym. Faire revenir doucement de couleur blonde. Ajouter 20 ou 25 grammes de *curry paste* et autant de *curry powder.* Y amalgamer ensuite 150 gr. de farine. Mouiller avec 4 litres de jus, bouillon ou blond de veau (ou 3 litres de jus et 1 litre d'infusion de coco N° 41). Amener à l'ébullition en remuant à la spatule. Saler légèrement.

Couper trois grosses pommes aigres en dés ou en lames, les faire revenir au beurre de jolie couleur et les mettre dans la sauce. Cuire une heure. Ecumer. Passer et réserver.

Cette sauce se fait dans les grandes maisons. Elle sert pour mouiller les keurrys de grosses viandes. On y ajoute facultativement un peu de *Chutney* indien haché.

---

(1) J'ai cru devoir écrire ce mot tel qu'il est prononcé en anglais. Je sais parfaitement qu'on l'écrit *cari.* Je laisse aux praticiens le choix entre les deux mots.

N° 111. Sauce Keurry brune (*Brown Curry Sauce*). — Couper deux oignons en très petits dés, les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail écrasée. Faire revenir au beurre sans colorer. Ajouter 15 à 20 gr. de *curry powder*. Bien mêler et mouiller avec 2 litres d'espagnole (ou, suivant le cas, demi-glace). Amener à l'ébullition. Ajouter deux grosses pommes aigres coupées en dés préalablement sautées au beurre à la poêle de jolie couleur. Cuire demi-heure. Bien dégraisser. Ne pas passer.

Pour volaille, viandes ou poisson.

N° 112. Sauce Keurry blonde (*White Curry Sauce*). — Mettre 40 gr. de beurre dans une casserole avec un oignon émincé, deux branches de céleri émincées de même, 30 gr. de jambon cru coupé en dés, 1 clou de girofle et un petit bouquet. Faire revenir sur le feu de couleur blonde. Y amalgamer alors 12 à 15 gr. de *curry powder,* puis délayer avec 2 litres de velouté léger. Cuire vingt minutes. Dégraisser. Passer. Réduire s'il y a lieu.

Lier la sauce avec 4 jaunes délayés avec 3 décilitres de crème.

Pour volaille bouillie ou braisée et aussi pour filets de poissons.

N° 113. Sauce Diable (*Devil Sauce*). — Faire revenir au beurre, sans colorer, 10 gr. d'échalottes hachées. Ajouter 1 décilitre de vin blanc. Réduire les deux tiers. Y adjoindre alors 4 décilitres de demi-glace, un peu de moutarde anglaise, un filet de *Worcester Sauce* et un peu de paprika. Passer.

Pour viandes grillées.

N° 114. Sauce Diable à l'Indienne (*Indian Devil Sauce*). — Hacher une cuillerée d'*Indian Pickles* et mêler celles-ci à un décilitre de demi-glace bouillante. Ajouter un filet de madère. Ne plus faire bouillir.

Pour viandes grillées, etc.

N° 115. Sauce Tortue (*Turtle Sauce*). — Passer au beurre ensemble et sans colorer : 15 gr. d'échalottes hachées et autant de jambon cru coupé en très petits dés. Mouiller avec deux décilitres de vin blanc sec, deux décilitres de xérès et un décilitre de marsala.

Ajouter un petit bouquet de persil, la moitié d'une feuille de laurier, trois brindilles de thym, une pincée de sarriette,

autant de basilic, autant de marjolaine, épluchures de champignons et parures de truffes. Réduire de moitié.

Passer l'infusion et lui incorporer un litre de demi-glace bien tomatée, pointe de cayenne et essence de truffes.

Pour entrées de tortue.

N° 116. Sauce Réforme (*Reform Sauce*). — Mettre dans une casserole la moitié d'un oignon émincé, une branche de céleri, deux clous de girofle, deux brins de macis, quatre grains de quatre-épices et douze grains de poivre noir concassés. Mouiller avec deux décilitres de vin de Porto, un décilitre de vin blanc et un décilitre de bon vinaigre.

Réduire doucement aux deux tiers. Ajouter 6 décilitres de demi-glace et 2 décilitres de gelée de groseille. Cuire vingt minutes, puis passer.

Pour venaison et pour côtelettes de mouton à la Réforme.

N° 117. Sauce aux Huîtres brune (*Brown Oyster Sauce*). — Demi-glace bien relevée dans laquelle on ajoute des huîtres ébarbées, pochées juste à point.

Pour viandes grillées ou volaille braisée.

N° 118. Sauce brune à l'Anglaise (*Brown Gravy*). — Tel qu'il est compris et généralement pratiqué par les rôtisseurs anglais le *brown gravy* n'est autre chose que le déglaçage du fond de la pièce, dont le récipient, soit lèchefrite, plaque à rôtir ou poêle a été préalablement fortement saupoudré de farine. Ce fond étant ensuite passé sur la pièce à laquelle il est destiné.

On fait aussi cette sauce un peu plus scientifiquement en préparant d'abord un petit roux brun dans une casserole. Ce roux est ensuite mouillé avec le déglaçage de la pièce, on y ajoute quelque bon fond tels que jus de rôtis ou de braise si on en dispose, ou simplement du bouillon, un peu d'essence de champignons ou *mushroom ketchup* et un filet de *Worcester Sauce*.

Dans les bonnes maisons on se sert d'une demi-glace légère additionnée d'un peu de xérès et d'un filet de *Worcester Sauce*.

Pour viandes rôties ou braisées et aussi pour poisson.

N° 119. Sauce Beurre fondu (*Drawn Butter*). (1re MÉTHODE.) — Faire fondre du beurre fin dans une casserole, et tout doucement sur l'étagère du fourneau. Le décanter en le

versant dans une autre casserole. Ajouter un peu de sel et de jus de citron, puis le verser dans la saucière.

Pour asperges, sea-kales, céleri, etc.

N° 120. Sauce Beurre fondu (*Running Butter*). (2e MÉTHODE.) — Faire fondre un morceau de beurre fin dans une casserole au bain-marie en tournant continuellement avec un petit fouet. Ajouter en même temps une pincée de persil fraîchement haché, sel, poivre blanc *non éventé,* jus de citron et pointe de cayenne. Servir de suite.

Pour asperges et poisson bouilli.

N° 121. Sauce Cumberland (*Cumberland Sauce*). — Lever les zestes de deux oranges et de deux citrons, sans prendre aucune partie de blanc. Couper ces zestes en julienne très fine, les faire blanchir deux minutes à l'eau bouillante et les égoutter.

Mettre la julienne dans une terrine blanche, placer celle-ci au bain-marie, ajouter un litre de gelée de groseille, deux décilitres de madère, deux décilitres de marsala, le jus de deux oranges et celui d'un citron, une pointe de cayenne, un peu de moutarde anglaise d'abord délayée à l'eau, une pincée de gingembre en poudre et une prise de sel.

Chauffer ainsi au bain-marie pour faire dissoudre la gelée sans beaucoup remuer. Y adjoindre à la fin 75 gr. de gingembre confit au sirop coupé en julienne courte.

Cette sauce peut être servie chaude ou froide et peut se garder longtemps si on la tient à la glacière.

Pour jambon, gibier à chair noire, mouton mariné, etc.

N° 122. Sauce Oxford (*Oxford Sauce*). — Râper dans une terrine le zeste de deux oranges, y ajouter aussi leur jus et celui d'un demi-citron en le passant au chinois.

Ajouter encore une cuiller à thé de moutarde anglaise, une prise de sel, une pointe de cayenne. Bien mêler. Incorporer à l'appareil 4 décilitres de gelée de groseille légèrement chauffée, en mêlant très peu.

N° 123. Sauce aux Pommes (*Apple Sauce*). — Pommes aigres, épluchées, écorées, émincées, cuites avec un peu d'eau. Passer au tamis. Sucrer modérément. Servir froide.

Pour caneton, oison ou porc frais rôtis.

N° 124. Sauce Raifort râpé (*Grated Horseradish*). — Eplucher assez épais une grosse racine de raifort, la râper sur une

râpe à gros relief. Hacher un peu le raifort et envoyer en saucière, de suite.

Pour roast-beef chaud ou froid.

N° 125. Sauce Raifort à la Crème (*Horseradish Sauce*). — Préparer le raifort comme à la recette précédente, le mettre dans une terrine. Ajouter une prise de sel, une pincée de sucre et autant de moutarde anglaise. Délayer le tout avec un filet de vinaigre et y incorporer deux fois le volume total de crème à moitié fouettée.

Pour roast-beef chaud ou froid.

N° 126. Sauce Raifort aux Pommes (*Apple and Horseradish Sauce*). — Faire la sauce aux pommes comme au N° 123. Y incorporer lorsqu'elle est froide une quantité relative de raifort comme il est dit au N° 124. Ajouter une prise de sel et un peu de crème douce épaisse.

Pour canetons rôtis.

N° 127. Sauce au Porto (*Port wine Sauce*). — Vin de Porto légèrement chauffé dans lequel on ajoute un filet de *Worcester Sauce*.

Pour canards sauvages.

N° 128. Sauce Diable froide (*Cold Devil Sauce*). — Hacher 125 gr. de *Chutney indien* (Merwangee and Poojangee's), le mettre dans une casserole. Ajouter 5 gr. de moutarde anglaise délayée, 8 gr. de sucre, 1 décilitre de *Worcester Sauce*, 125 gr. de beurre et 3 décilitres d'espagnole. Faire bouillir. Refroidir et mettre en bouteille.

Cette sauce est employée pour viandes grillées, etc., en voyage.

N° 129. Sauce aux Groseilles vertes (*Gooseberry Sauce*). — Eplucher des groseilles à maquereau non mûres. Les faire cuire avec très peu d'eau. Passer au tamis. Sucrer comme pour une purée de pommes aigres. Servir froide. (On peut y ajouter une pincée de fenouil vert haché.)

Pour maquereau grillé.

N° 130. Sauce Menthe (*Mint Sauce*). — Eplucher de la menthe verte de manière à obtenir une bonne pincée de feuilles, les hacher avec autant de cassonade blonde ou, à défaut de celle-ci, du sucre granulé. Les relever dans une petite terrine.

Ajouter une prise de sel. Délayer avec un peu d'eau et ajouter deux fois autant de vinaigre de vin.

Pour agneau de lait rôti.

N° 131. Sauce Cambridge (*Cambridge Sauce*). — Cette sauce est un peu analogue à notre sauce verte. L'une est certainement une copie de l'autre.

Prendre une bonne pincée de feuilles de persil, la moitié autant de feuilles d'estragon, moitié autant de ciboulettes que d'estragon, et une quantité égale à cette dernière de pimprenelle et de cerfeuil. Blanchir le tout deux minutes à l'eau bouillante. Presser légèrement. Piler très fin en ajoutant les filets de trois anchois, une cuiller à bouche de câpres, une cuiller à thé de moutarde anglaise, 6 jaunes durs, sel, poivre.

Passer au tamis. Mettre la purée dans une terrine. Travailler en ajoutant un peu de vinaigre et de l'huile pour en faire une sorte de mayonnaise légère.

Pour poissons froids et viandes froides.

CHAPITRE IV.

SAUCES AMÉRICAINES.

L'Amérique n'est pas riche sous le rapport des sauces. On se sert de nos sauces françaises et de quelques sauces anglaises. Les quelques sauces du pays sont les suivantes:

N° 132. Sauce aux Clams (*Clam Sauce*). — Pour la sauce aux Clams à blanc procéder comme pour la sauce aux huîtres N° 109. Pour la sauce à brun procéder comme au N° 117 en n'employant dans la sauce que la partie molle des clams toujours pochée avec soin.

N° 133. Sauce Menthe et Groseille (*Mint and Currant Sauce*). — Faire la sauce menthe comme au N° 130 et lui incorporer la même quantité de gelée de groseille.

Pour agneau rôti (pré-salé ou *yearling lamb*).

N° 134. Sauce de Canneberges (*Cranberry Sauce*). — La canneberge appartient à la famille des airelles. Il y en a de deux sortes. L'une a la forme d'une olive et est de la grosseur d'une petite noisette, l'autre est de la forme d'une myrtille et guère plus grosse que celle-ci. Cette dernière espèce est la meilleure, mais elle ne croît qu'à l'état sauvage et ne se voit jamais sur le marché de New-York. Ces airelles servent à faire des gâteaux à l'instar des myrtilles.

Sous la forme de gelée ou sauce c'est l'accompagnement de rigueur du dindon rôti, et quelquefois du chapon, à moins, cependant, que ceux-ci ne soient truffés.

. . . . . .

Laver un litre de canneberges, les mettre dans un poêlon avec 325 gr. de sucre et ½ litre d'eau. Cuire dix minutes. Servir chaud en saucière, ou froid dans un plat de verre.

N° 135. Sauce de Canneberges passée (*Cranberry Sauce, strained*). — Laver un litre de canneberges et les faire cuire

dans un poêlon avec ½ litre d'eau pendant un quart d'heure. Les passer par un tamis en cuivre en recueillant la pulpe dans une terrine. Y ajouter environ 300 gr. de sucre en poudre. Simplement mêler. Servir dans un plat creux en verre.

N° 136. Gelée de Canneberges (*Cranberry Jelly*). — Cuire et passer les canneberges comme dans la recette précédente. Remettre la purée dans le poêlon avec 325 gr. de sucre. Cuire comme une gelée de groseille en remuant constamment.

Une fois la gelée à la *nappe,* la verser dans deux ou trois grandes tasses ou moules ouvragés. Laisser refroidir. Couvrir et la garder au frais.

Cette gelée peut être conservée très longtemps. Pour la servir on la démoule sur un petit plat de verre ou de porcelaine.

Pour servir avec le dindon.

N° 137. Sauce aux Poires (*Pear Sauce*). — Couper des poires tendres en quartiers, les éplucher, les écorer, les émincer. Mettre les poires dans une casserole bien beurrée, ajouter un peu d'eau et un peu de sucre. Cuire à couvert en laissant les poires rissoler un peu au fond. Passer au tamis. Ajouter un peu de sucre si besoin est, et aussi un peu d'eau si la sauce est trop dure.

Cette sauce est servie dans les familles d'origine allemande. Elle accompagne les viandes braisées ou rôties.

N° 138. Sauce aux Pommes sautées (*Fried Apples, German Style*). — Laver et essuyer des pommes aigres, les couper en quartiers, les écorer et les diviser en tranches. Mettre un morceau de beurre dans une poêle, ajouter les pommes et les faire sauter ainsi avec leur peau jusqu'à parfaite cuisson et de jolie couleur. Sucrer légèrement lorsqu'elles sont aux trois quarts cuites.

Ces pommes sont servies à l'état chaud, dans les familles d'origine allemande. Elles accompagnent généralement les petites saucisses genre chipolata.

N° 139. Sauce Suédoise (*Swedish Dressing*). — Fouetter à moitié de la bonne crème douce, de manière à la garder mollette. D'autre part, mettre un peu de sel et de moutarde anglaise dans un petit bol et délayer ceux-ci avec du jus de citron.

Verser ce petit appareil dans la crème et mêler sans travailler.

Cette sauce sert pour les salades de melon, d'orange, de pamplemousse et d'autres fruits.

N° 140. Sauce Mignonnette (*Mignonnette Sauce*). — Eplucher une racine de raifort, la râper sur une râpe pas trop grosse, puis la hacher fine. Ajouter une quantité relative de poivre du moulin et mouiller avec un peu de vinaigre ou jus de citron.

Cette sauce est servie avec les huîtres crues.

N° 140 *bis*. **Sauce Américaine pour Salades** (*Butter Salad Dressing*). — Mettre dans une petite casserole: 8 jaunes, 2 décilitres de bon vinaigre, 2 décilitres d'eau. Lier au bain-marie à consistance d'anglaise. Retirer sur la table et y incorporer 250 gr. de beurre fin, sel, poivre et moutarde. Laisser refroidir et tenir au frais.

Pour s'en servir on ajoute le même volume de crème fouettée.

Cette sauce peut se garder assez longtemps. Ce n'est pas une sauce classique, mais elle peut être demandée par des personnes qui font objection à l'huile d'olive.

CHAPITRE V.

MOLLUSQUES.

(SHELL-FISH.)

N° 141. Huîtres au Naturel (*Oysters on the Half-shell*). — Les meilleures huîtres pour servir à l'état cru sont, en Angleterre, celles connues sous le nom de *Native oysters*. Ce sont de petites huîtres à coquilles régulières et d'excellent goût.

En Amérique, ce sont celles pêchées sur les côtes du Massachusetts: les *Cotuit, Buzzards Bay, Cape Cod*. La mode est aujourd'hui pour celles de *Smith Island,* une île à l'entrée de la baie du Chesapeake. Celles-ci ont une coquille rugueuse étroite et d'une longueur de huit à neuf centimètres. Elles sont très salées.

En Angleterre, les huîtres sont servies comme en France: simplement placées sur une assiette avec un demi-citron au centre, les huîtres étant détachées de la coquille et retournées.

En Amérique, l'assiette est d'abord garnie d'une forte couche de glace rabotée, puis les huîtres et le citron sont rangés dessus, les huîtres simplement détachées de la coquille. On les fait généralement accompagner d'une sauce mignonnette (N° 140) et d'une assiette de petits sandwiches au beurre de forme rectangulaire dont la moitié est faite avec pain blanc et l'autre moitié avec pain Graham. Ces sandwiches dressés sur serviette.

N° 142. Oyster Cocktails (Hors-d'œuvre). — Préparer un petit verre à cocktail par personne ou petit verre à madère à l'état très froid. Garnir chaque verre avec six petites huîtres fraîchement ouvertes. Ajouter deux gouttes de *Tabasco Sauce,* une cuillerée de *Tomato Ketchup,* deux ou trois gouttes de *Worcester Sauce* et un filet de jus de citron. Servir très froid.

Remarque: Les sauces mentionnées ci-dessus sont des produits en bouteilles vendus dans le commerce. La *Tabasco Sauce* est un liquide rouge fortement pimenté.

N° 143. Vol-au-Vent d'Huîtres (*Oyster Vol-au-Vent*). — On se sert pour la garniture des croûtes de vol-au-vent de grosses huîtres dites *Extra Box Oysters.*

Faire ouvrir les huîtres en les mettant dans une casserole. Ajouter un peu d'eau pour faciliter le pochage. Les mettre au feu et les faire marcher doucement en les remuant légèrement avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elles soient pochées à point, c'est-à-dire légèrement élastiques au toucher. Elles ne doivent jamais bouillir.

Passer le jus dans une autre casserole, le faire réduire à un tiers de son volume initial, le laisser reposer.

Ebarber les huîtres. Les mettre dans une autre casserole et décanter leur jus dessus. Couvrir et tenir la casserole à un endroit pas trop chaud.

D'un autre côté préparer la quantité nécessaire de bonne béchamel en la tenant serrée. Au moment de servir ajouter la quantité de jus d'huîtres nécessaire pour la mettre à point, en observant toujours que cette garniture a des tendances considérables à relâcher. Ajouter aussi essence de truffes et de champignons, muscade, pointe de cayenne, champignons émincés et truffes en lames. Chauffer la sauce et y incorporer les huîtres aussi chauffées à point et bien égouttées. Servir de suite en garnissant la croûte.

Les *Timbales, Croustades* et *Bouchées* sont faites d'après ces principes en employant des petites huîtres ou en les coupant en dés.

N° 144. Omelette aux Huîtres (*Oyster Omelet*). — Préparer les huîtres comme pour la garniture de vol-au-vent ci-dessus, en tenant la béchamel serrée. (L'addition de truffes et de champignons est facultative.)

L'omelette est faite d'après les principes connus, elle est fourrée en partie avec la garniture et le reste de celle-ci est dressée sur le côté.

Couler un cordon de sauce tomate légère ou de sauce écrevisse autour de l'omelette.

N° 145. Brochettes d'Huîtres à l'Anglaise (*Angels on Horseback*). — On compte 6 grosses huîtres par brochette ou 8 moyennes. Faire pocher les huîtres à point, les égoutter, les ébarber. Envelopper chaque huître d'une bande mince de petit salé (*bacon*) et les enfiler à mesure sur brochette en argent sans trop les serrer.

Beurrer légèrement au pinceau. Faire griller sur feu modéré clair, de jolie couleur.

Servir sur toast en arrosant de beurre maître-d'hôtel. Persil et quartiers de citron autour.

N° 146. Brochettes d'Huîtres à l'Américaine (*Oysters on Brochette*). — Faire ouvrir de grosses huîtres. Les faire pocher légèrement, les égoutter, les ébarber. Essuyer sur un linge.

D'autre part, couper des bandes de petit salé (*bacon*) pas trop minces et d'environ dix centimètres de longueur, les diviser en quatre parties sur le travers, les mettre dans un panier à friture et les tremper dans celle-ci pour les cuire à moitié.

Enfiler les huîtres et le *bacon* sur brochette en les intercalant et de manière qu'il y ait un carré de *bacon* à chaque extrémité. Rouler chaque brochette dans un peu de beurre fondu. Faire griller et servir comme les précédentes.

Remarque: Avant de beurrer, les brochettes peuvent être roulées dans un peu de mie de pain fine.

N° 147. Huîtres grillées à l'Américaine (*Broiled Oysters*). — Faire ouvrir de grosses huîtres, les ébarber, les tremper dans des œufs battus assaisonnés de sel et de poivre, les rouler une à une dans de la mie de pain très fine, puis les passer dans le beurre fondu.

Faire chauffer un gril double à charnière, l'essuyer avec un linge un peu gras. Ranger vivement les huîtres dessus, à l'intérieur. Fermer le gril et placer sur feu clair à distance voulue. Faire colorer d'un côté, puis retourner de l'autre de manière que les huîtres soient bien dorées.

Dresser sur toasts beurrés en mettant 6 ou 8 huîtres sur chaque pièce. Ranger autour deux bouquets de persil et quelques quartiers de citron et envoyer à part une saucière de sauce tartare.

N° 148. Huîtres grillées au Naturel (*Plain broiled Oysters*). — Procéder comme pour la recette précédente avec la seule exception de la panure aux œufs et mie de pain. Servir sur toasts en arrosant d'un beurre maître-d'hôtel à moitié fondu.

N° 149. Huîtres frites à l'Anglaise (*Fried Oysters, English Style*). — Préparer les huîtres en les panant comme au N° 147.

Faire chauffer du beurre clarifié dans une poêle pas trop épaisse, y ranger les huîtres vivement en les posant une à une. Les faire colorer des deux côtés en les retournant avec le couteau-palette. Egoutter sur un linge. Les dresser sur toasts beurrés ou sur serviette. Persil et quartiers de citron autour. Sauce tartare à part.

N° 150. Huîtres frites à l'Américaine (*Fried Oysters, American Style*). — Ebarber les huîtres. Bien essuyer. Les rouler dans un peu de farine, paner à l'Anglaise. Frire à grande friture de jolie couleur. Essuyer sur serviette. Servir comme ci-dessus. Sauce tartare.

N° 151. Huîtres frites à la New-Yorkaise (*Fried Oysters, New York Style*). — Ebarber de grosses huîtres, les tremper dans de la crème, puis les rouler dans de la chapelure fine faite avec petits pains au beurre coupés et séchés au four comme zwiebacks, en mêlant à cette chapelure un tiers de son poids de farine, un peu de sel et une pointe de cayenne. Laisser reposer les huîtres cinq minutes, puis les frire à beurre clarifié comme les huîtres à l'Anglaise. Dresser sur serviette. Persil et citron autour.

Envoyer à part une assiette de sandwiches au beurre forme petits rectangles faits avec pain Graham, et des cœurs de céleri très blanc coupés en quatre sur la longueur, servis avec glace.

N° 152. Huîtres frites à la Philadelphie (*Fried Oysters, Philadelphia Style*). — Préparer une assiettée de biscuits à l'eau finement écrasés au rouleau et une autre assiettée de mie de pain très fine, faite avec pain rassis.

Battre deux œufs tièdes avec 1 décilitre de jus d'huîtres un peu chauffé, 100 gr. de beurre fondu, sel, poivre, pointe de cayenne et un peu de moutarde anglaise.

Saupoudrer fortement la table avec la poudre de biscuits. Tremper de grosses huîtres ébarbées une à une dans l'appareil aux œufs et les étaler sur le biscuit, couvrir immédiatement avec d'autre biscuit et laisser absorber cinq minutes. Tremper de nouveau dans l'appareil aux œufs, puis dans la mie de pain.

Frire et servir comme les huîtres précédentes.

N° 153. Huîtres frites à la Virginia (*Fried Oysters, Virginia Style*). — Faire ouvrir les huîtres, les égoutter, les ébar-

ber. Les rouler dans de la farine de maïs blanc (*white corn-meal*). Les secouer dans un tamis, puis les tremper dans l'œuf battu assaisonné de sel, poivre et pointe de cayenne. Rouler de nouveau les huîtres dans la farine de maïs blanc, les secouer et les frire à grande friture.

Servir avec persil et citron autour. Sauce tartare à part.

N° 154. Huîtres frites à la Maryland (*Fried Oysters, Maryland Style*). — Faire ouvrir de grosses huîtres, les égoutter, les ébarber, les tremper dans un mélange d'œufs battus avec autant de crème double et assaisonnée de poivre et sel. Rouler ensuite les huîtres dans de la chapelure fine. Les laisser reposer dix minutes. Frire et servir comme les huîtres New-Yorkaises.

N° 155. Huîtres frites à la Kentucky (*Fried Oysters, Kentucky Style*). — Faire ouvrir des huîtres moyennes, les rouler dans la farine de maïs blanc (*white corn-meal*). Secouer au tamis. Frire à grande friture. Essuyer. Servir sur serviette. Persil et citron autour.

N° 156. Huîtres frites à la Lexington (*Fried Oysters, Lexington Style*). — Exactement comme les huîtres à la Virginia, en remplaçant la farine de maïs blanc par des biscuits à l'eau, écrasés au rouleau.

N° 157. Huîtres à la Crème (*Creamed Oysters*). — Faire ouvrir de grosses huîtres. Les faire pocher juste à point dans leur jus en ajoutant un peu d'eau. Les égoutter, les ébarber et les tenir au chaud dans leur jus.

D'un autre côté, préparer une sauce crème ou bonne béchamel en tenant la sauce assez serrée. Ajouter une pointe de cayenne et autant de muscade.

Au moment de servir chauffer les huîtres sans excès pour ne pas trop les pocher. Egoutter leur jus dans une autre casserole et les mettre dans la sauce. Mêler. Ajouter au besoin un peu du jus des huîtres, mais en tenant la sauce un peu serrée.

N° 158. Huîtres à la Madras (*Oysters à la Madras*). — Exactement comme la recette précédente en ajoutant dans la sauce un peu de poudre de keurry délayée avec un peu du jus des huîtres. Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 159. Huîtres en Keurry (*Curried Oysters*). — Procéder comme ci-dessus en employant la sauce keurry simple (N° 110) au lieu de sauce crème. Riz aussi à part.

N° 160. Huîtres à la Poulette (*Oysters à la Poulette*). — Procéder comme au N° 157 en liant la sauce avec un nombre relatif de jaunes d'œufs et en ajoutant persil fraîchement haché et un peu de jus de citron. Y incorporer aussi un morceau de beurre frais. Ajouter les huîtres au moment de servir.

N° 161. Huîtres à la Charleston (*Oysters with Oyster Crabs*). — Faire ouvrir quatre douzaines d'huîtres de grosseur moyenne, les faire blanchir juste à point dans leur jus en ajoutant un peu d'eau. Egoutter le jus des huîtres en le passant dans une autre casserole. Ebarber les huîtres et les remettre dans leur cuisson.

Couper en dés 125 gr. de céleri très blanc, le faire blanchir, égoutter, puis le faire cuire avec deux décilitres de bouillon de volaille.

D'autre part, laver, trier et essuyer 125 gr. de crabes d'huîtres et les faire sauter à feu vif avec 30 gr. de beurre fin.

Faire un roux blanc avec 80 gr. de beurre et 70 gr. de farine, le mouiller avec ½ litre de bouillon de volaille en y comprenant la cuisson du céleri passée; et 3 décilitres de cuisson d'huîtres. Amener à l'ébullition en remuant, de manière à obtenir une sauce lisse. Lier alors avec 4 jaunes délayés avec 3 décilitres de crème. Assaisonner avec sel, poivre, muscade, pointe de cayenne, et ½ décilitre de xérès. Ne pas laisser bouillir. Ajouter les huîtres, les crabes et le céleri, le tout à l'état chaud.

Remarque: Si la sauce était un peu trop consistante on ajouterait un peu de jus d'huîtres.

N° 162. Huîtres à la Newburg (*Oysters Newburg*). — Faire ouvrir 3 douzaines de grosses huîtres, les ébarber, les essuyer. Faire chauffer 60 gr. de beurre dans une sauteuse presque à la noisette. Ajouter les huîtres, les sauter à feu vif. Une fois les huîtres pochées les lier avec 4 jaunes délayés avec 3 décilitres de crème, sel, poivre, cayenne, muscade. Retirer du feu avant l'ébullition, ajouter encore 60 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux, puis un peu de bon xérès. Servir de suite.

Remarque: Le vrai nom de cette préparation est: à la *Newberg,* mais on a pris l'habitude de l'écrire *Newburg* parce que les deux mots sont prononcés de la même manière.

N° 163. Huîtres au Vin blanc (*Oysters with white Wine*). (Cuis. angl.) — Faire bouillir ½ bouteille de Graves. Y ajouter poivre, sel, pointe de cayenne, puis trois ou quatre douzaines d'huîtres moyennes ébarbées. Pocher les huîtres à point. Retirer du feu. Ajouter 30 gr. de beurre et verser le tout dans un plat creux au fond duquel on aura disposé trois jolis toasts beurrés.

N° 164. Huîtres à l'Américaine (*Oyster Stew*). — Faire ouvrir et ébarber trois douzaines de grosses huîtres, les mettre dans une sauteuse avec leur jus. Les faire sauter en les pochant juste à point. Ajouter trois décilitres de crème, sel, poivre, muscade. Faire chauffer sans bouillir. Y incorporer 60 gr. de beurre, puis trois ou quatre biscuits à l'eau (*crackers*) écrasés au rouleau. Servir de suite.

N° 165. Huîtres sautées (*Panned Oysters*). (Cuis. amér.) — Mettre 60 gr. de beurre dans une sauteuse. Faire chauffer presque à la noisette. Y ajouter 3 douzaines de grosses huîtres ébarbées. Pocher les huîtres en les sautant. Mouiller avec 3 décilitres de bonne crème bouillante. Sel, poivre, muscade. Verser le tout en plat creux sur trois jolis toasts beurrés.

N° 166. Huîtres à la demi-glace (*Fancy roast Oysters*). (Cuis. amér.) — Faire ouvrir trois ou quatre douzaines de grosses huîtres, les ébarber. Faire chauffer 60 ou 80 gr. de beurre fin dans une poêle, à la noisette. Ajouter les huîtres. Sauter sur feu assez vif jusqu'au pochage à point. Lier avec demi-glace. Ajouter un peu de xérès et un filet de jus de citron. Servir de suite.

N° 167. Huîtres gratinées à l'Américaine (*Scalloped Oysters*). — Beurrer assez fortement un plat à gratin à bord vertical en porcelaine. Semer sur le fond une couche de biscuits à l'eau écrasés, de l'épaisseur de trois millimètres. Humecter avec un peu de crème crue et ranger dessus de belles huîtres crues ébarbées, en les serrant. Saupoudrer d'un peu de sel, poivre et muscade. Semer sur le tout une autre moyenne couche de biscuit et imbiber encore d'un peu de crème. Placer quelques noisettes de beurre ci et là sur la surface et faire

gratiner à four très chaud en cuisant les huîtres. Servir sur serviette.

N° 168. Huîtres gratinées à l'Anglaise (*Scalloped Oysters*). — Beurrer six coquilles en argent. Faire pocher juste à point une trentaine de belles huîtres, puis les ébarber et les égoutter.

D'autre part, faire bouillir ½ litre de béchamel, la lier avec trois jaunes, ajouter une pointe de muscade et autant de cayenne. Mettre une cuillerée de cette sauce au fond de chaque coquille en l'étalant. Ranger dessus 5 ou 6 huîtres et masquer ces huîtres d'une autre couche de sauce. Semer dessus un peu de mie de pain. Poser sur le centre de chaque coquille la grosseur d'une noisette de beurre.

Faire gratiner à four vif et envoyer sur serviette.

N° 169. Huîtres gratinées à l'Indienne (*Scalloped Oysters à l'Indienne*). — Exactement comme la recette précédente en ajoutant un peu de poudre de keurry délayée avec un peu de jus d'huître dans la béchamel.

Envoyer à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 170. Huîtres au four (*Plain roast Oysters*). — Choisir de grosses huîtres très fraîches, non ouvertes, bien les laver sous le robinet d'eau froide à l'aide d'une brosse.

D'autre part, ranger une couche de gros sel dans une plaque à rôtir et le pousser au four pour le faire bien chauffer. Retirer alors la plaque et placer les huîtres sur le sel, l'une à côté de l'autre, la coquille concave en dessous.

Pousser la plaque à four très chaud et l'y laisser jusqu'à ce que les huîtres soient ouvertes. Dégager alors la coquille supérieure et mettre sur chaque huître un peu de beurre maître-d'hôtel à moitié fondu. Remettre les couvercles et servir sur serviette.

Le sel a pour objet de tenir les huîtres d'aplomb et d'éviter de perdre leur jus en roulant de côté.

N° 171. Beignets d'Huîtres à l'Américaine (*Oyster Fritters*). (1re Méthode.) — Faire ouvrir de très grosses huîtres, les faire pocher juste à point avec leur jus et un peu d'eau. Egoutter avec soin.

D'autre part, préparer une pâte à frire assez forcée en œufs et mouillée pour le reste avec moitié crème et moitié de jus d'huîtres. Saler à point et ajouter une idée de *baking-powder*.

Tremper les huîtres une à une dans cette pâte à l'aide d'une fourchette et les poser ensuite dans une poêle contenant de la friture bien chaude. Une fois les huîtres colorées, les égoutter, les essuyer sur serviette, les dresser sur plat sur papier-dentelle. Ranger un peu de persil et quartiers de citron autour et servir.

N° 172. Beignets d'Huîtres. (2e MÉTHODE.) — Pocher les huîtres comme ci-dessus, les égoutter et les couper en dés.

Préparer une pâte à frire en proportion relative comme il est expliqué ci-dessus. Lui mêler les huîtres coupées.

Frire à la poêle à beurre clarifié en déposant la pâte à distance et par petites parties à l'aide d'une cuiller. Colorer des deux côtés. Essuyer.

Servir comme les précédentes.

N° 173. Keurry froid aux Huîtres (*Cold Curried Oysters*). (Cuis. angl.) — Faire ouvrir de grosses huîtres et les faire pocher juste à point avec leur jus et un peu d'eau. Egoutter. Ebarber. Laisser refroidir.

D'autre part, prendre une proportion relative de sauce keurry froide (N° 110) et lui mêler une quantité égale de mayonnaise. Lier les huîtres avec ce mélange.

Faire une bordure de riz froid à l'Indienne sur le plat de service. Semer sur le riz un peu de corail haché, ou, à défaut, du corail imité. Dresser le keurry au centre de la bordure.

N° 174. Coquilles Saint-Jacques ou Pétoncles frits à l'Anglaise (*Fried Scallops*). — Les pétoncles sont en général vendus tout préparés. Les paner à l'Anglaise et procéder comme pour les huîtres N° 149. Servir de même.

N° 175. Pétoncles frits à l'Américaine (*Fried Scallops*). — Procéder en tout comme pour les huîtres N° 150.

Cette friture a le défaut de noircir la graisse et aussi de la rendre épaisse et gluante. Le meilleur moyen d'éviter ce double inconvénient est d'employer moitié graisse de bœuf et moitié huile de coton.

N° 176. Pétoncles à la Newberg (*Scallops Newburg*). — Procéder comme pour les huîtres N° 162.

N° 177. Pétoncles à la Madras (*Scallops à la Madras*). — Sauter les pétoncles avec un peu de beurre de manière à les pocher à fond. Les lier d'une sauce crème ou béchamel mêlée d'un peu de poudre de keurry. Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 178. Pétoncles en Keurry (*Curried Scallops*). — Procéder comme pour le numéro précédent, mais au lieu d'employer une sauce crème au keurry, se servir de la sauce keurry N° 110.

N° 179. Clams durs au Naturel (*Little Neck Clams on the half-shell*). — Ces petits coquillages sont servis exactement comme les huîtres au naturel, c'est-à-dire sur une assiette garnie de glace rabotée avec la moitié d'un citron au centre. Ils sont toujours accompagnés d'une assiette de petits sandwiches au beurre, dont la moitié est faite avec pain blanc et l'autre moitié avec pain Graham.

On se sert de petits clams, connus sous le nom de *Little Neck*. Ils doivent d'abord être bien lavés et ensuite ouverts par une personne expérimentée.

N° 180. Clams durs au four (*Baked hard Clams*). — Prendre le nombre nécessaire de gros clams durs dans leur coquille en comptant trois, quatre ou cinq clams par personne selon la grosseur. Bien les laver et procéder en tout comme pour les huîtres N° 170.

N° 181. Clams durs frits (*Fried hard Clams*). — Ouvrir de gros clams, les parer de leurs parties dures. Essuyer. Paner à l'Anglaise. Frire à grande friture. Essuyer de nouveau sur un linge. Dresser sur serviette. Persil et quartier de citron autour. Sauce tartare à part.

N° 182. Clams durs en Brochettes (*Hard Clams on Brochettes*). — Faire ouvrir le nombre nécessaire de gros clams durs. Dégager les noix des parties dures et procéder comme pour les huîtres au N° 146.

N° 183. Coquilles de Clams durs (*Coquilles of hard Clams*). — Procéder exactement comme aux N°s 168 et 169, en remplaçant les huîtres par de gros clams parés de leurs parties dures.

N° 184. Clams durs à la Crème (*Clam Stew*). — Faire ouvrir des *Little Neck clams* en quantité voulue et procéder comme pour les huîtres à l'Américaine N° 164, sans parer les clams.

N° 185. Beignets de Clams durs (*Hard Clam Fritters*). — Procéder en tout comme pour les beignets d'huîtres N° 172, en substituant à celles-ci des clams durs parés.

N° 186. Canapés de Clams durs (*Clams on Toast*). — Débarrasser les clams de leurs parties dures. Hacher grossièrement les noix. Sauter au beurre. Assaisonner. Dresser l'appareil sur toasts ronds beurrés. Citron et persil autour.

N° 187. Clams mous à la Newburg (*Soft Clams Newburg*). — Faire ouvrir trois douzaines de clams mous, les parer en ne réservant que les noix; bien essuyer celles-ci.

D'un autre côté, préparer du beurre clarifié dans un plat à sauter pas trop épais, en quantité suffisante pour sauter les clams, le faire chauffer à la noisette et placer les clams une à une dans cette casserole. Faire colorer d'un côté et retourner de l'autre avec le couteau-palette et avec soin, pour ne pas casser les clams (ceux-ci étant très délicats). Une fois les clams colorés égoutter le beurre.

Délayer 6 jaunes avec 4 décilitres de crème double. Ajouter sel, poivre, muscade et pointe de cayenne. Verser la liaison dans le plat à sauter et lier en agitant très légèrement celui-ci sur feu doux. Retirer du feu et y incorporer 100 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux et ½ décilitre de xérès.

Ce plat demande beaucoup de soins et d'attention pour être bien réussi.

Les clams mous sont un produit spécial à l'Amérique, leurs coquilles sont symétriques, blanchâtres et allongées dans le sens latéral.

N° 188. Clams mous en Keurry (*Curried Soft Clams*). — Préparer et faire sauter les clams avec les soins indiqués ci-dessus. Egoutter le beurre. Ajouter une quantité relative de sauce keurry N° 110 ou 112, préalablement chauffée à l'ébullition.

Servir le keurry dans un plat creux, et un plat de riz bouilli à l'Indienne à part.

N° 189. Brochettes de Clams mous (*Soft Clams on Brochettes*). — Préparer et faire sauter les clams avec les soins prescrits au N° 187. Procéder ensuite comme il est dit pour les brochettes d'huîtres N° 146. Servir de même.

N° 190. Clams mous au petit salé (*Baked Soft Clams and Bacon*). — Prendre le nombre requis de gros clams mous, dans leur coquille, en comptant selon la grosseur deux ou trois clams par personne. Bien les laver, les faire ouvrir. Les parer en gardant les brides. Jeter les autres parties dures.

Pour trois douzaines de clams, faire revenir au beurre un gros oignon haché, sans colorer. Lui adjoindre les brides des clams hachées très fines, sel, poivre. Cuire quelques minutes. Lier avec ¼ de litre de sauce allemande, et foncer avec cet appareil environ le tiers des plus grosses coquilles.

Ranger sur l'appareil la noix de deux ou trois clams, suivant la grosseur. Arroser d'un filet de vin blanc et d'un peu de beurre maître-d'hôtel fondu. Poser sur chaque coquille ainsi garnie deux tranches minces de petit salé (*bacon*). Cuire à four bien chaud de manière à colorer le *bacon* en pochant les clams.

Servir sur serviette en recouvrant chaque coquille garnie d'une autre coquille vide préalablement bien chauffée au four.

N° 191. Cocottes de Clams mous (*Cocottes of Soft Clams*). — Petites cocottes ou cassolettes beurrées, puis foncées avec un appareil préparé comme pour la recette précédente. Placer ensuite dans chaque cocotte trois ou quatre clams mous, suivant leur grosseur, d'abord sautés comme expliqué pour les clams Newburg N° 187.

Masquer les clams d'une bonne béchamel. Saupoudrer de mie de pain. Poser deux ou trois noisettes de beurre sur chaque.

Faire gratiner à four assez vif. Servir sur serviette.

N° 192. Coquilles de Clams mous (*Coquilles of Soft Clams*). — Faire d'abord sauter les clams comme il est expliqué au N° 187 et finir en procédant comme pour les coquilles d'huîtres N°s 168-169, en remplaçant les huîtres par les clams.

CHAPITRE VI.

CRUSTACÉS ET BATRACIENS.

(Crustaceans and Batrachians.)

Crabes d'Huîtres (*Oyster Crabs*). — Ces petits crustacés sont particuliers aux côtes des Etats du Sud, sur l'Atlantique. On les trouve emprisonnés dans des huîtres pêchées dans ces parages, entre autres sur les côtes de Virginie et des Carolines. Ils sont de la grosseur d'une pièce de cinquante centimes, leur coquille est assez tendre pour être mangée sans difficulté.

On les sert de plusieurs façons, mais le plus souvent frits à grande friture. C'est pendant la saison un des plats de luxe servi dans les grandes maisons. Le plus grand mérite de ces petits crabes réside probablement en ce qu'ils sont très mignons, de couleur rougeâtre, et surtout en ce qu'ils coûtent fort cher.

N° 193. Crabes d'Huîtres frits (*Fried Oyster Crabs*). — Laver les crabes à l'eau très froide, les égoutter à la main, les déposer sur une serviette et trier les morceaux de coquilles d'huîtres et autres impuretés qui peuvent y être mêlées. Bien essuyer.

Mettre les crabes dans un panier à friture et les frire une minute ou deux à friture très chaude en observant d'en mettre peu à la fois et d'avoir la casserole à friture seulement à moitié pleine, car ces petits crabes sont très aqueux et produisent un grand volume de vapeur. Ceci dit pour éviter des accidents.

Bien égoutter les crabes, les verser sur serviette. Saupoudrer de sel fin bien sec mêlé d'une prise de cayenne. Bien essuyer.

Dresser ces crabes de préférence dans une croustade sèche décorée de pâte à nouilles, doublée à l'intérieur d'une serviette chaude. Placer cette croustade sur plat chaud muni d'une autre serviette.

Envoyer à part une assiette de petits sandwiches au beurre de forme rectangulaire, la moitié faite avec pain blanc et l'autre moitié avec pain Graham.

Remarque: Avant de frire, ces petits crabes peuvent être roulés dans de la poudre de biscuits à l'eau tamisée, ou encore dans de la mie de pain très fine et très sèche mêlée d'un peu de farine.

N° 194. Crabes d'Huîtres sautés (*Sautéed Oyster Crabs*). — Nettoyer les crabes comme il est dit ci-dessus. Pour un litre de crabes faire chauffer 125 gr. de beurre fin à la noisette, y ajouter les crabes bien essuyés. Sauter cinq minutes sur feu vif. Saupoudrer d'un peu de sel mêlé d'une pointe de cayenne.

Dresser les crabes dans des petites croustades sèches faites avec de la pâte fine, bien chaudes, en employant pour cela une cuiller à trous afin d'égoutter le beurre.

Servir sur plat chaud garni d'un papier-dentelle. Persil au centre.

N° 195. Crabes d'Huîtres à la Newburg (*Oyster Crabs Newburg*). — Préparer et sauter les crabes comme à la recette précédente. Ajouter une liaison de 5 jaunes et demi-litre de crème double. Faire lier sur feu modéré en agitant la sauteuse. Retirer du feu et y incorporer encore 60 gr. de beurre fin divisé en petits morceaux, sel, poivre, muscade, cayenne et ½ décilitre de xérès.

Servir de préférence dans des petites croustades de pâte fine très chaudes, ou dans une timbale en argent.

N° 196. Bouchées de Crabes d'Huîtres (*Patties of Oyster Crabs*). — Croûtes de bouchées (ou de *timbales*) garnies avec crabes d'huîtres à la Newburg.

N° 197. Crabes mous à la Meunière (*Soft Shell Crabs on Toast*). — Préparer les crabes comme il est expliqué au N° 24. Bien les essuyer.

Compter un ou deux crabes par personne suivant la grosseur. Les assaisonner de sel et de poivre, les tremper dans la farine des deux côtés et bien les secouer.

Mettre du beurre frais dans une poêle en quantité proportionnée au nombre de crabes à servir. Laisser chauffer presque à la noisette. Disposer les crabes dans la poêle l'un à côté

de l'autre et les faire sauter des deux côtés sur feu pas trop vif de manière à les cuire à fond en leur donnant une jolie couleur. (Sept ou huit minutes suffisent pour des crabes de grosseur moyenne.)

Dresser les crabes sur toasts beurrés. Verser dessus le fond de la poêle, détaché à la spatule, et aussi un petit beurre noisette additionné d'un peu de jus de citron et persil. Persil et quartiers de citron autour.

N° 198. Crabes mous grillés (*Broiled Soft Shell Crabs*). — Nettoyer les crabes comme il est dit au N° 24. Bien les essuyer. Assaisonner de sel et poivre. Les huiler légèrement.

Faire chauffer le gril à charnière (*broiler*). Bien l'essuyer et ranger vivement les crabes sur un côté. Fermer le gril et faire griller sur feu clair et modéré de jolie couleur. (Le temps de cuisson dépend naturellement de la grosseur des crabes.)

Dresser les crabes sur toasts beurrés et arroser d'un beurre maître-d'hôtel fondu à moitié. Persil et quartiers de citron autour.

N° 199. Crabes mous frits (*Fried Soft Shell Crabs*). — Nettoyer les crabes comme il est dit au N° 24. Bien les essuyer. Frire à grande friture soit au naturel, soit après les avoir farinés, soit roulés dans du biscuit à l'eau écrasé, soit encore panés à l'Anglaise. Bien essuyer une fois frits. Assaisonner de sel et de poivre. Dresser en buisson sur serviette. Persil et quartiers de citron autour. Sauce tartare à part.

N° 200. Crabes mous à la Créole (*Soft Shell Crabs à la Créole*). — Nettoyer et cuire les crabes comme à la Meunière, les dresser sur toasts beurrés. Saucer avec le beurre restant dans la poêle additionné d'un peu de jus de citron.

Disposer une garniture créole sur les côtés. Un peu de sauce tomate ou autre bon jus autour. Envoyer à part un riz à la Cubaine.

N° 201. Crabes durs américains (*Hard Shell Crabs*). — Préparation : Les crabes américains appartiennent à une espèce particulière, ils sont à peu près de la largeur d'une coquille Saint-Jacques. Ils sont délicieux et de prix modéré. On en sert un par personne. Il est cependant utile d'ajouter

qu'il faut toujours s'en procurer en excédant parce que souvent la chair contenue dans un crabe est insuffisante pour farcir, et on casse fréquemment des coquilles en les ouvrant.

Nettoyer les crabes comme il est dit au N° 68, les mettre cuire à l'eau bouillante salée et leur donner quinze minutes de constante ébullition. Les égoutter et laisser refroidir.

Réserver les grosses pinces, jeter les petites. Dégager avec soin le corps de la coquille. Retirer les chairs jaunes adhérant à l'intérieur des pointes de celle-ci à l'aide d'une aiguille à brider.

Laver et essuyer le sable qui adhère ordinairement au corps du crabe et diviser celui-ci en plusieurs morceaux en suivant les lignes des alvéoles contenant la chair. Retirer les parties blanches et jaunes. Extraire aussi la chair des grosses pattes en brisant avec soin la coquille avec le plat du couperet. Réserver les chairs.

D'autre part, mettre les coquilles dans une casserole d'eau en ébullition dans laquelle on aura ajouté 200 gr. de cristal de soude pour 10 litres d'eau. Cuire douze ou quinze minutes. Laver ensuite les coquilles avec soin, une à une, à l'aide d'une brosse en chiendent, les rincer à l'eau propre et les égoutter.

N° 202. Crabes farcis au Gratin (*Stuffed Hard Shell Crabs*). — Pour 15 ou 18 crabes, préparer un litre de béchamel de consistance ordinaire, peu crémée, la lier avec 4 jaunes. Ajouter une pointe de muscade, autant de cayenne, 3 gr. de moutarde anglaise, 20 gr. d'échalottes hachées revenues au beurre sans colorer, une pincée de persil haché, moitié autant de ciboulette, sel, poivre, une bonne pincée de mie de pain fraîchement tamisé. Mêler. Y ajouter ensuite la chair des crabes et incorporer légèrement.

Garnir les coquilles un peu en dôme avec l'appareil. Lisser. Semer dessus un peu de mie de pain. Poser sur le centre de chaque crabe une grosse noisette de beurre frais. Placer les crabes sur une plaque et faire gratiner à four chaud.

Servir sur serviette ou sur papier-dentelle. Persil et quartiers de citron autour.

(Voir N° 201 pour la préparation des crabes.)

N° 203. Crabes farcis à la Diable (*Devilled Hard Shell Crabs*). — Préparer les crabes comme au N° 201, les farcir comme au N° 202. Avant de les saupoudrer de mie de pain, éta-

ler sur chaque crabe une couche légère de moutarde anglaise délayée à l'eau. Finir ensuite les crabes comme les précédents.

N° 204. Crabes durs à la Crème (*Creamed Hard Shell Crabs*). — Cuire les crabes, extraire la chair et préparer les coquilles comme il est dit au N° 201. Lier les chairs avec une quantité relative de sauce crème ou béchamel additionnée d'un peu de bon paprika. Bien chauffer. Chauffer aussi les coquilles, garnir celles-ci et envoyer sur serviette.

N° 205. Crabes durs au Keurry (*Curried Hard Shell Crabs*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en employant de la sauce keurry N° 110 au lieu de sauce crème. Envoyer à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 206. Crabes durs Sauce Verte (*Hard Shell Crabs, Green Sauce*). — Cuire les crabes, retirer la chair des coquilles et préparer ces dernières comme expliqué au N° 201.

Faire demi-litre de sauce mayonnaise, lui adjoindre une purée d'herbes blanchies, pressées, pilées et passées au tamis (échalotte, estragon, persil, cerfeuil et ciboulette) ainsi qu'un peu de pâte d'anchois, une pincée de moutarde anglaise et pointe de cayenne.

Mêler la chair des crabes à la sauce. Emplir les coquilles. Masquer le dessus d'une légère couche de mayonnaise ordinaire. Semer sur celle-ci un peu de corail de crabe ou de homard. A défaut de l'un et de l'autre, du corail imité.

N° 207. Salade de Crabes durs (*Salad of Hard Shell Crabs*). — Cuire les crabes et extraire leur chair comme il est expliqué au N° 201.

Foncer un saladier avec des feuilles de laitue très blanches. Assaisonner la chair des crabes avec bonne vinaigrette, la ranger en dôme dans le saladier, la masquer d'une couche de mayonnaise. Semer sur le dessus du corail de crabe et un peu de ciboulette. Entourer avec quelques quartiers d'œufs durs.

N° 207 *bis*. Gros Crabe à l'Anglaise (*Dressed Crab*). — Mettre le crabe à l'eau bouillante salée, le cuire une demi-heure. Séparer avec soin le corps de la coquille. Retirer les

chairs blanches et jaunes. Hacher grossièrement ces dernières et mêler le tout. Assaisonner avec une vinaigrette bien relevée et ranger les chairs dans la coquille très propre. Lisser.

Décorer la surface avec blanc d'œuf haché, jaune passé au tamis, corail, persil et caviar.

Former un cercle avec les petites pattes du crabe en enfonçant la pointe de l'une dans la cavité de l'autre. Placer le crabe dessus et poser le tout sur un plat garni d'une serviette. Envoyer à part une salade de laitue.

En général, les gros crabes sont cuits par les marchands de poisson de Londres et ils sont vendus tout préparés.

N° 208. Gros Crabe au Keurry (*Curried Crab*). — Préparer et servir ce crabe exactement comme les petits crabes durs N° 205. Riz aussi à part.

N° 209. Homard à la Newburg (*Lobster Newburg*). (Cuis. amér.) — Prendre de préférence des homards pesant un kilo la pièce, aussi récemment pêchés que possible. Les jeter dans l'eau bouillante salée et leur donner vingt-cinq minutes d'ébullition.

Laisser refroidir. Retirer la chair des queues en faisant une incision en dessous, autour de la coquille molle pour ne pas la briser. Retirer la chair des pattes avec soin.

Diviser la chair des queues en tranches d'un centimètre d'épaisseur et celle des pattes en deux ou trois pièces en supprimant le cartilage.

Pour deux homards, mettre 60 gr. de beurre dans une sauteuse pas trop épaisse, chauffer presque à la noisette. Ajouter les chairs coupées et sauter avec précaution en détachant au besoin avec une spatule de fer très mince. Donner au homard une jolie couleur d'or. Ajouter alors 3 décilitres de crème, sel poivre, muscade et pointe de cayenne. Réduire aux deux tiers en détachant le fond avec soin.

Ajouter ensuite une liaison de 4 ou 5 jaunes délayés avec 2 décilitres de crème. Lier en agitant la sauteuse et en prenant bien garde de ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et incorporer 60 gr. de beurre fin, ramolli et divisé en petites parties. Y introduire encore un petit verre de bon xérès et envoyer de suite dans un plat en argent, chauffé sans excès et posé sur serviette.

Dans certains hôtels et restaurants ce homard est servi dans une bordure de pommes duchesse couchée sur un plat à la douille cannelée puis colorée au four.

Certains chefs ajoutent à ce homard des truffes et des champignons. Il est évident que cela ne le gâte pas, mais ce n'est pas la règle. Cette addition reste donc facultative. Le homard Newburg est le homard à l'Américaine par excellence, le homard qualifié chez nous de ce faux titre est rarement servi.

N° 210. Homard à la Victoria (*Lobster Victoria*). — Préparer et sauter le homard comme à la Newburg. Arrivé à ce point, c'est-à-dire lorsqu'il a atteint une jolie couleur, lui adjoindre 3 décilitres de sauce suprême. Faire bouillir. Lier avec 4 jaunes et 3 décilitres de crème. Beurrer avec 60 gr. de beurre fin. Ajouter, si possible, un peu de beurre de homard, xérès, sel, poivre et pointe de cayenne.

On ajoute facultativement des truffes en lames et des champignons.

N° 211. Homard sauté à la Madras (*Lobster à la Madras*). — Préparer et faire sauter le homard comme à la Newburg. Lorsqu'il a atteint une jolie couleur lui adjoindre 4 ou 5 décilitres de sauce keurry blonde N° 112. Bien chauffer.

Servir dans plat creux en argent couvert. Plat de riz bouilli à l'Indienne à part.

N° 212. Homard grillé à l'Américaine (*Broiled Lobster*). — Prendre des homards récemment pêchés et du poids d'environ 1 kilo chaque.

Ces homards sont fendus à l'état vivant sur toute la longueur. Ils sont ensuite assaisonnés de sel et de poivre, puis enfermés dans un *broiler* préalablement chauffé, après avoir été huilés sur toute leur surface. Ils sont ensuite grillés sur feu clair des deux côtés, de manière que la chair atteigne une jolie couleur.

Les homards sont alors dressés sur plat chaud et arrosés d'un beurre maître-d'hôtel. Persil et quartiers de citron autour du plat.

Remarque: La recette ci-dessus a dans sa pratique quelque chose d'écœurant. Elle a, en plus, le désavantage de causer à la chair de s'attacher à la coquille et d'être par le fait difficile à extirper, ce qui peut causer des accidents désagréables.

Peut-être les homards, s'ils pouvaient le faire, objecteraient tout autant à mon procédé qui est de les tuer d'abord en les jetant trois minutes à l'eau bouillante.

La chair est alors surprise et se détache partiellement de la coquille et le homard n'a pas le temps de perdre sa saveur. Il est grillé comme expliqué ci-dessus.

Lorsqu'il a obtenu une jolie couleur du côté de la chair il est mis dans une plaque, un morceau de beurre est introduit dans chaque moitié du homard et il est poussé à four chaud jusqu'à ce qu'il soit à point. La coquille des pattes est concassée et en partie débarrassée avant de servir.

N° 213. Homard grillé à la Diable (*Broiled Devilled Lobster*). — Faire griller les homards comme il est dit ci-dessus en ayant soin de les tenir vert-cuits.

Etaler sur le côté coupé une couche légère de moutarde anglaise délayée à l'eau. Saupoudrer de panure, arroser de beurre fondu et faire colorer à four vif, sous le gaz ou dans le four électrique. Servir comme ci-dessus.

N° 214. Homard farci à l'Anglaise (*Stuffed Lobster*). — Cuire deux homards à l'eau salée comme il est dit pour le homard Newburg. Diviser chaque crustacé en deux parties, sur la longueur. Extraire les chairs des queues et des pattes et les couper en dés un peu gros.

Laver les coquilles et les diviser en huit morceaux (4 pour chaque homard).

Préparer 6 décilitres de sauce crème ou béchamel pas trop fine, lui adjoindre 15 gr. d'échalotte hachée passée au beurre sans colorer, ou l'équivalent de ciboulette hachée, sel, poivre, pointe de cayenne, 2 ou 3 gr. de moutarde anglaise délayée à l'eau et, si possible, un peu de beurre de homard.

Lier la sauce avec deux ou trois jaunes et ajouter une pincée de mie de pain tamisée. Incorporer alors la chair de homard et mêler légèrement.

Garnir les coquilles en faisant bomber l'appareil. Semer un peu de mie de pain sur le tout. Arroser d'un peu de beurre fondu. Faire gratiner à four chaud et dresser sur plat muni d'une serviette ou d'un papier-dentelle.

Persil et quartiers de citron autour.

N° 215. Homard farci à la Diable (*Stuffed and devilled Lobster*). — Procéder exactement comme pour les précédents,

mais une fois les coquilles farcies et avant de saupoudrer de mie de pain, étaler sur l'appareil une légère couche de moutarde anglaise délayée à l'eau. Dans les deux cas l'échalotte et la ciboulette sont facultatives.

N° 216. Coquilles de Homard Victoria (*Lobster Coquilles Victoria*). — Beurrer des coquilles en argent ou, à défaut, des coquilles Saint-Jacques. Les garnir d'un ragoût composé d'escalopes de homard cuit, truffes et champignons coupés en tranches, le tout lié d'une sauce Cardinal (allemande à l'essence de poisson au vin, finie avec beurre de homard), pointe de cayenne.

Saupoudrer de mie de pain. Poser une noisette de beurre sur le centre de chaque coquille et faire gratiner à four vif. Servir sur serviette.

N° 217. Brochettes de Homard (*Lobster on Brochettes*). — Employer à cet effet des homards fraîchement pêchés, aussi petits que les règlements le permettent. Les mettre à l'eau bouillante salée et les cuire quinze ou vingt minutes. Retirer la chair des queues par le dessous, sans la briser, et la couper en escalopes d'un demi-centimètre d'épaisseur. Opérer ensuite en tout comme pour les brochettes aux huîtres N° 146, en remplaçant celles-ci par le homard.

Remarque: La langouste, cela va sans dire, peut être préparée en tout comme le homard. Elle n'existe pas sur les côtes est des Etats-Unis.

N° 218. Crevettes rouges ou Langoustines (*Prawns*). — Ces crustacés sont apprêtés comme le homard: à la Newburg, en keurry chaud ou froid, en coquille au gratin, etc.

N° 219. Crevettes rouges à la Diable (*Devilled Prawns*). — En général ces crevettes sont vendues à l'état salé, l'avant du corps étant arraché. Ce n'est que de loin en loin que l'on peut les obtenir à l'état frais. Dans ce dernier cas elles doivent être cuites huit ou dix minutes à l'eau bouillante salée. Elles sont ensuite écalées. Si elles sont salées il faut d'abord les décortiquer, les faire tremper deux heures à l'eau froide, puis les essuyer.

Mettre un morceau de beurre dans une sauteuse mince ou dans une poêle, ajouter les queues de crevettes. Saler s'il y a lieu. Ajouter une pointe de cayenne. Faire sauter à feu vif. Dresser sur toasts beurrés. (Cuis. angl.)

N° 220. Grenouilles à la Newburg (*Frog's Legs Newburg*). (Cuis. amér.) — Prendre de belles cuisses de grenouilles, les désosser, les faire sauter à cru avec un morceau de beurre en opérant comme pour le homard Newburg. Lier et finir de même.

Remarque: Les Américains mangent aussi les grenouilles à la Poulette, panées, puis frites et servies avec une sauce tartare, etc.

Les Anglais, au contraire, ont horreur de ce batracien et la plus grande insulte que peuvent nous faire les lousties de Londres est de nous appeler *frog-eaters* ou *Jack Frog* (mangeurs de grenouilles).

CHAPITRE VII.

POISSONS A L'ANGLAISE.

Les poissons servis en Angleterre appartiennent aux mêmes espèces que ceux vendus aux Halles centrales de Paris.

Le marché de Billingsgate, sur les bords de la Tamise, est probablement le marché de poisson le plus actif du monde après celui de New-York. Il est fermé, bien entendu, le dimanche, et je me suis laissé dire par un Anglais sérieux que tout le poisson restant le samedi soir était donné aux pauvres, envoyé aux hôpitaux ou jeté dans la Tamise!... Comme mon ami était de bonne foi, j'ai fait semblant de le croire...

On sert souvent en Angleterre des poissons ayant subi l'opération du *crimpage*. C'est surtout le saumon, le turbot, le cabillaud, le brochet et la raie qui meurent par ce procédé barbare et cruel. Le poisson au sortir de l'eau est découpé en tranches, tout vivant, par les pêcheurs mêmes. Ces tranches sont jetées à mesure dans de l'eau très froide. Ce double saisissement a pour effet de resserrer subitement les chairs en les contractant, ce qui fait qu'elles restent fermes à la cuisson et sont plus savoureuses que celles des poissons mourant par asphyxie.

Les gros poissons sont aussi, parfois, mais plus rarement, *crimpés* entiers. A cet effet, de profondes incisions leur sont faites de chaque côté de distance en distance dans un sens diagonal. Ces incisions atteignent presque l'arête principale. Le poisson est ensuite jeté dans l'eau très froide.

Le mot *crimpage* ou *crimping* qui indique cette opération vient du verbe *to crimp* (plisser, godronner) et peut-être aussi du mot *crimp* (fragile, friable) et fait allusion à la fois à la déformation du poisson et à sa chair cassante une fois cuite.

Tout poisson ayant été *crimpé* demande moins de temps pour cuire à égalité de poids ou d'épaisseur.

N° 221. Saumon bouilli à l'Anglaise (*Boiled Salmon*). — Immerger le poisson à l'eau bouillante salée. Laisser venir à

l'ébullition. Retirer la poissonnière sur le côté du feu, de manière à maintenir l'eau au même degré. Un poisson de trois kilos prendra de vingt-cinq à trente minutes de pochage; un de quatre kilos de trente-cinq à trente-huit et un de cinq kilos quarante-cinq ou cinquante.

Les darnes ou tronçons du même poids prennent relativement plus de temps, la chaleur ne pouvant atteindre le centre avec autant de facilité.

Le poisson est généralement servi sur une plaque mince percée, munie de pieds (*drainer*). Cette plaque est placée sur le plat muni d'une serviette.

Le saumon est toujours accompagné d'une saucière emplie de sa cuisson, d'une salade de concombres, d'un plat de pommes de terre taillées et bouillies, et de l'une des sauces suivantes: sauce homard, sauce hollandaise, sauce crevette, sauce au beurre, au persil, ou sauce écrevisse.

N° 222. Saumon crimpé (*Crimped Salmon*). — Cuire le saumon comme ci-dessus en donnant un temps de pochage un peu plus court. Mêmes accompagnements.

N° 223. Tranches de Saumon grillées (*Broiled Salmon Steaks*). — Couper les tranches sur le centre du saumon, et de l'épaisseur de deux ou trois centimètres, les vider, les écailler, les laver et bien essuyer.

Mettre les tranches sur un plat, les assaisonner de sel et de poivre, les huiler légèrement des deux côtés, puis les placer sur le gril sur feu clair et pas trop ardent, de manière à prendre une jolie couleur de chaque côté en atteignant en même temps le juste point de cuisson. Ce temps varie suivant l'épaisseur de la tranche. La cuisson peut être jugée en retirant le fragment d'os de la grande arête; si celui-ci se détache nettement et sans effort le poisson est à point.

Dans le cas où le feu est trop ardent et dans les moments de presse on peut, sans inconvénient, finir le poisson dans une plaque au four, après que celui-ci a pris sur le gril la couleur désirée, mais il faut avoir soin de l'arroser d'un peu de beurre fondu pour le nourrir pendant le reste du pochage. Il doit dans ce dernier cas être placé dans un plat ou plaque de juste grandeur.

Dresser le poisson sur plat chaud, le masquer d'un peu de beurre maître-d'hôtel. Persil et quartiers de citron autour du plat.

Avant d'être grillées, les tranches de saumon peuvent être marinées pendant deux heures avec huile, jus de citron, persil, thym et laurier.

Le saumon grillé est parfois servi avec une sauce tartare ou une sauce verte.

N° 224. Côtelettes de Saumon à l'Anglaise (*Salmon Cutlets*). — Prendre un petit saumon, le diviser en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Diviser encore chaque tranche en deux parties, forme côtelette. Retirer l'os de l'arête et la peau. Assaisonner de sel et de poivre. Paner à l'Anglaise.

Frire les côtelettes en plat à sauter à beurre clarifié en les retournant. Essuyer sur serviette. Dresser en couronne sur plat rond. Persil au centre.

Envoyer à part une sauce tartare ou ravigotte, ainsi qu'une salade de concombres.

Dans les maisons où l'on emploie beaucoup de saumon, ces côtelettes sont faites en se servant des queues (partie mince du poisson) désossées, détaillées en filets, puis parées forme côtelette.

N° 225. Saumon mariné (*Pickled Salmon*). — Vider et écailler un saumon de moyenne grosseur, le diviser en deux parties par le travers, puis fendre chaque pièce en suivant l'arête principale, de manière à obtenir quatre quartiers à peu près égaux.

Ranger le poisson à plat sur la grille d'une poissonnière, et plonger celle-ci dans l'eau salée en pleine ébullition. Retirer sur le côté et cuire environ un quart d'heure.

Egoutter le saumon sur un grand plat. Laisser refroidir.

Jeter alors l'eau déposée au fond du plat, arroser le poisson avec demi-litre de bon vinaigre, 2 décilitres d'huile d'olive. Semer dessus du persil en branches et du poivre blanc en grains. Placer dans les intervalles quelques brindilles de thym et trois ou quatre feuilles de laurier.

Laisser mariner 24 heures en arrosant de temps en temps avec la marinade.

Servir en dressant le poisson sur des plats. Arroser avec la marinade passée. Décorer les bords avec cœurs de laitue divisés, œufs durs en quartiers, etc. Envoyer à part une salade de concombres et une des sauces suivantes: mayonnaise, tartare ou ravigotte.

Remarque: Le saumon mariné peut aussi être servi en tranches.

N° 226. Keurry chaud de Saumon (*Curried Salmon*). — On emploie à cet effet la partie du saumon près de la tête et les parties minces et charnues de la queue.

Retirer la peau et les arêtes, diviser les chairs en cubes d'environ deux centimètres carrés, les mettre dans une sauteuse avec un peu de beurre, les arroser avec celui-ci. Saler légèrement et pocher le poisson au four en arrosant deux ou trois fois.

Lier le poisson avec une quantité relative de sauce keurry simple N° 110 et le dresser au centre d'une bordure de riz bouilli à l'Indienne.

Remarque: On peut faire des keurrys avec tous les poissons à chair ferme d'après le procédé ci-dessus. On peut aussi employer ainsi les poissons de desserte.

N° 227. Keurry froid de Saumon (*Cold Curried Salmon*). — Prendre du saumon poché comme ci-dessus ou encore du saumon froid de desserte, le diviser à la main en gros flocons. Mettre le saumon dans un bol, le lier avec un mélange de moitié sauce keurry froide N° 110 et moitié mayonnaise, à consistance de mayonnaise de saumon. Dresser en dôme au centre d'une bordure de riz bouilli à l'Indienne à l'état froid. Parsemer la surface du riz avec corail de homard haché ou, à défaut, de corail imité.

N° 228. Kadgery de Saumon (*Salmon Kadgery*). — Préparer un kilo de saumon coupé en cubes comme il est indiqué au N° 226.

Mettre 80 gr. de beurre dans une casserole avec un oignon coupé en très petits dés. Cuire sans colorer. Ajouter le poisson. Passer quelques minutes. Saupoudrer de 12 ou 15 gr. de poudre de keurry. Mouiller avec 4 décilitres de bon jus, consommé ou bouillon. Cuire dix minutes, doucement à couvert.

Ajouter alors 2 litres de riz bouilli à l'Indienne, fraîchement cuit et lavé à l'eau chaude. Couvrir. Laisser bien chauffer, puis mêler délicatement en ajoutant en même temps 150 gr. de beurre cuit à la noisette et un peu de sel fin.

Dresser le kadgery sur un plat et entourer avec 6 œufs cuits durs, divisés en quartiers.

Remarque: Le kadgery peut être fait avec toutes sortes de poissons à chair ferme. Il est souvent apprêté avec des poissons bouillis de desserte, tels que saumon, turbot, barbue, sole, homard ou langouste, en faisant simplement chauffer ceux-ci

avec l'oignon fondu au beurre et un peu de bouillon, après les avoir divisés en gros flocons, ou en escalopes, suivant le cas.

N° 229. Turbot bouilli (*Boiled Turbot*). — Prendre un turbot de moyenne grosseur mais relativement épais. Parer le poisson, le vider, le laver, l'essuyer, puis le frotter sur son côté blanc avec un peu de jus de citron.

Ranger le turbot sur la grille d'une turbotière. Ajouter une bonne poignée de sel et mouiller le poisson à l'eau froide de manière à le couvrir largement. Amener graduellement à l'ébullition. Bien écumer. Retirer la turbotière sur le coin et laisser marcher à très petits bouillons pendant une demi-heure ou plus, suivant la grosseur.

Dresser le poisson sur la grille ou, à défaut, simplement sur plat garni d'une serviette. Bouquets de persil et quartiers de citron autour.

Envoyer à part un plat de pommes de terre taillées et bouillies et une des sauces suivantes: sauce hollandaise, sauce homard, sauce crevette ou sauce aux câpres.

N° 230. Turbotin au four (*Baked Chicken Turbot*). — Prendre un joli petit turbot, le vider, le parer, le laver et l'essuyer.

Assaisonner le poisson de poivre et de sel. Saupoudrer le côté blanc avec de la farine et le poser sur son dos dans une plaque ou plafond grassement beurré. Arroser de beurre fondu et d'un filet de jus de citron. Pousser le turbot à four assez chaud et cuire environ une demi-heure en arrosant souvent et en réglant la chaleur de manière qu'il atteigne une jolie couleur.

Dresser sur plat. Détacher le fond de la plaque et verser autour du poisson. Verser sur le dessus un peu de beurre noisette additionné de jus de citron. Persil haché.

N° 231. Turbot à la Crème (*Creamed Turbot*). — Lever les chairs adhérentes à l'arête d'un turbot bouilli de desserte, les diviser en gros flocons et adjoindre ceux-ci à une quantité proportionnée de sauce crème faite au moment. Bien chauffer et servir de suite.

N° 232. Turbot Crème à la Madras (*Creamed Turbot with Curry*). — Comme la recette précédente, en ajoutant dans la sauce un peu de poudre de keurry. Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 233. Turbot Crème au Gratin (*Creamed Turbot au Gratin*). — Préparer le turbot comme au N° 231. Beurrer un plat à gratin. Coucher dessus à la poche, une bordure en pommes duchesse avec une douille cannelée. Garnir le centre avec l'appareil de poisson. Saupoudrer de mie de pain. Arroser d'un peu de beurre fondu. Faire gratiner à four chaud.

Remarque: On varie occasionnellement cet apprêt en ajoutant dans la sauce un peu de beurre de homard, du riz bouilli, des œufs cuits durs, des huîtres pochées, etc.

N° 234. Barbue (*Brill*). — Est apprêtée en tout comme le turbot.

N° 235. Sole grillée (*Broiled Sole*). — Vider la sole, parer le tour. Retirer la peau noire. Si elle est grosse, l'inciser de chaque côté. Saupoudrer de sel et poivre. Huiler légèrement. Faire griller des deux côtés en humectant de temps en temps avec un pinceau trempé dans du beurre fondu.

Servir avec persil et quartier de citron autour. Sauce beurre fondu à part (*Running butter*).

N° 236. Sole Souchet (*Sole Water Souchet*). — Cette manière de préparer la sole est, comme son nom l'indique, un dérivé du *Waterzooi* des Flamands.

Préparer un fond de poisson avec têtes et arêtes de sole. ½ bouteille de vin blanc, quelques racines de persil, un peu de céleri et carottes émincées, sel, gros poivre. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire demi-heure. Passer. Réduire de moitié.

D'autre part préparer les légumes suivants coupés en julienne: le rouge d'une carotte, un cœur de céleri. Ajouter aussi quelques feuilles de persil. Cuire le tout à l'eau salée, légèrement beurrée.

Parer deux belles soles, les mettre dans un plafond à rebord fortement beurré. Saler légèrement. Passer dessus le fond préparé. Semer aussi dessus quelques noisettes de beurre. Couvrir de papier beurré et cuire vivement dix à douze minutes.

Dresser les soles dans un grand plat creux. Semer dessus la julienne égouttée et verser le jus sur le tout.

On apprête les perches de la même façon.

N° 237. Filets de Sole frits à l'Anglaise (*Fried Fillets of Sole*). — Lever les filets de deux moyennes soles, les parer, les plier en deux, assaisonner de sel et de poivre. Paner à

l'Anglaise. Frire des deux côtés dans un plat à sauter pas trop épais, avec beurre clarifié. Egoutter. Essuyer sur serviette. Dresser sur plat en couronne et arroser d'un beurre maître-d'hôtel juste fondu. Persil au centre.

N° 238. Filets de Sole au Keurry (*Curried Fillets of Sole*). — Préparer les filets et les plier en deux comme à la recette précédente. Les ranger dans plat à sauter grassement beurré. Ajouter un peu d'oignon émincé, persil, thym et laurier. Arroser d'un peu de vin blanc. Semer dessus quelques noisettes de beurre. Couvrir d'un papier beurré et faire pocher à four moyen.

Passer le fond. Faire réduire de moitié. Ajouter la quantité requise de sauce keurry simple N° 110. Amener à l'ébullition en y veillant.

Dresser les filets en couronne et saucer dessus. Envoyer à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

Tous les filets de poisson au keurry sont préparés et servis de même, ou encore en sauçant avec la sauce keurry blonde N° 112.

N° 239. Plie (*Plaice*). — Ce poisson est peu estimé. S'il est gros, on l'apprête comme le turbot. Petit, on le sert comme la sole.

N° 240. Carrelets (*Flounders*). — Sont préparés et servis comme la sole. Sont peu appréciés.

N° 241. Raie bouillie (*Boiled Skate*). — La raie est toujours livrée *crimpée* et toute préparée. Les marchands de poisson divisent la raie en bandes d'environ un centimètre d'épaisseur, coupées longitudinalement sur chaque côté du poisson, pendant que celui-ci est encore vivant. La peau noire est ensuite retirée et le poisson est jeté dans l'eau froide où il séjourne environ une heure. Les bandes sont alors roulées en spirales et celles-ci sont maintenues par des brochettes.

Ranger les ronds de raie sur la grille d'une poissonnière, immerger celle-ci dans l'eau bouillante salée. Cuire environ dix minutes. Egoutter. Dresser sur serviette. Retirer les brochettes. Persil et quartiers de citron autour. Sauce crevette ou sauce anchois à part.

N° 242. Raie frite (*Fried Skate*). — La raie est d'abord *crimpée* comme ci-dessus. Essuyer les bandes, les fariner, les

paner à l'Anglaise et les rouler en spirales. Assurer chaque pièce avec une petite brochette en bois. Frire à grande friture. Egoutter. Essuyer. Dresser sur serviette. Retirer les brochettes. Persil et citron autour. Sauce anchois à part.

N° 243. Rougets au four (*Baked Red Mullets*). — Ecailler les poissons. Retirer les ouïes en laissant le foie à l'intérieur. Les marquer sur un plat grassement beurré. Assaisonner de sel et poivre. Arroser d'un peu de beurre. Les faire pocher à bon four en arrosant deux ou trois fois. Servir en coulant dessous un peu de demi-glace madère ou en arrosant d'un beurre fin à la noisette. Persil sur le bord du plat ainsi que quelques quartiers de citron.

N° 244. Cabillaud bouilli (*Boiled Crimped Codfish*). — Dans les bonnes maisons anglaises on ne sert guère le cabillaud qu'à l'état *crimpé* et il est dans ce cas coupé en tranches. On le plonge à l'eau bouillante salée de manière qu'il soit prêt juste au moment de servir, en observant toujours que le poisson *crimpé* demande moins de temps pour cuire que le poisson non *crimpé*. Si le poisson, une fois atteint, attend pour être servi il perd beaucoup de ses qualités.

Envoyer à part un plat de pommes de terre taillées et bouillies et une des sauces suivantes: sauce aux huîtres, sauce aux œufs, sauce hollandaise ou sauce persil.

Le poisson sur le menu est désigné par *Boiled Crimped Codfish and Egg sauce, Boiled crimped Codfish, Oyster sauce*, etc., comme on dit *Boiled Salmon, Hollandaise sauce, Fried Whiting, Anchovy sauce*, etc.

N° 245. Cabillaud au Four (*Baked Codfish*). — Prendre un petit cabillaud, le vider, le parer et le laver. L'inciser sur les côtés, de distance en distance. Le farcir avec l'appareil suivant: 250 gr. de mie de pain tamisée, 180 gr. de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée fine, un peu de lait, 2 œufs, une bonne pincée de persil fraîchement haché, moitié autant de thym en feuilles, sel et poivre. Coudre ensuite le poisson, le former en cercle ou en S en le maintenant avec des brochettes et de la ficelle, le placer dans une plaque, grand plat à sauter ou couvercle de marmite grassement beurré. Arroser de beurre fondu, saupoudrer de sel et poivre.

Couler au fond du plat ½ bouteille de vin blanc, un peu de fond de poisson ou du bouillon, cuisson de champignons

et jus d'huîtres. Couvrir de papier beurré. Pousser le plat dans un four assez chaud. Cuire en arrosant souvent.

Le temps de cuisson dépend naturellement de la grosseur du poisson. Un cabillaud de trois kilos prendra 40 ou 45 minutes.

Débrider le poisson, le dresser sur un grand plat. Détacher le fond en ajoutant, s'il y a lieu, un peu de bouillon. Passer le déglaçage dans 6 ou 8 décilitres de demi-glace légère. Ajouter un peu de beurre d'anchois, un peu de madère sec (xérès) et un filet de *Worcester Sauce.*

Verser une partie de la sauce sur le poisson et envoyer le reste en saucière.

Remarque: En général, la farce qui garnit ce poisson n'a pour objet que de parfumer et de nourrir la chair de celui-ci; elle n'est pas mangée, ou rarement. En tout cas, la graisse peut être remplacée par du beurre sans inconvénient.

On farcit une darne de cabillaud d'après les mêmes principes.

N° 246. Tranches de Cabillaud au Four (*Baked Codfish Steaks*). — Couper des tranches sur un gros poisson de l'épaisseur d'environ trois centimètres, les assaisonner de sel et de poivre, les fariner sans excès des deux côtés et les ranger sur plat à gratin en cuivre étamé grassement beurré. Arroser chaque tranche de beurre fondu. Cuire dans un four assez chaud, de manière à obtenir des tranches de jolie couleur sans être desséchées et en arrosant souvent. Dresser sur plat.

Presser un peu de jus de citron dans le plat à gratin. Ajouter du persil haché et, si besoin est, un peu plus de beurre. Déglacer et verser sur le poisson.

Persil et quartiers de citron autour.

N° 247. Tranches de Cabillaud frites (*Fried Codfish Steaks*). — Couper des tranches de trois centimètres d'épaisseur sur un poisson de grosseur moyenne, les faire mariner une demi-heure avec un peu d'huile, oignon émincé, persil en branches, filet de jus de citron, sel et poivre.

Egoutter. Paner à l'Anglaise. Frire à grande friture en mettant le poisson à chaleur modérée. Egoutter. Essuyer sur serviette. Dresser sur plat. Persil et quartiers de citron autour. Sauce tartare à part.

Remarque: Au lieu d'envoyer de la sauce tartare on peut étaler sur chaque tranche un peu de beurre maître-d'hôtel fini avec un peu de pâte d'anchois.

N° 248. Tranches de Cabillaud grillées (*Broiled Codfish Steaks*). — Couper des tranches de deux centimètres et demi d'épaisseur sur poisson pas trop gros. Assaisonner de sel et de poivre. Humecter d'huile. Faire griller 7 ou 8 minutes de chaque côté en humectant de temps en temps d'un peu de beurre à l'aide d'un pinceau.

Servir avec beurre maître-d'hôtel dessus. Persil et citron autour.

N° 249. Cabillaud Crème au Gratin (*Creamed Codfish au Gratin*). — Procéder en tout comme il est dit pour le turbot crème au gratin N° 233.

N° 250. Églefin (*Haddock*). — Est apprêté en tout comme le cabillaud, et servi avec les mêmes sauces.

N° 251. Grondin (*Gurnard* ou *Gurnet*). — Cuit à l'eau salée, il est servi avec une sauce hollandaise, une sauce aux huîtres ou une sauce génoise.

Il est aussi cuit au four après avoir été farci comme le cabillaud N° 245, et servi exactement de même.

N° 252. Saint-Pierre (*John-dory*). — Le faire pocher douze à quinze minutes en les plongeant à l'eau bouillante salée. Servir sur grille ou sur serviette. Sauce homard ou beurre noisette à part.

N° 253. Merlans frits (*Fried Whitings*). — Vider les merlans, les laver, les dépouiller de leur peau en faisant une incision au-dessous des ouïes. Les assaisonner de sel et de poivre. Les former en cercle en amenant l'extrémité charnue de la queue dans la bouche du poisson et en l'y fixant à l'aide d'une petite brochette en bois. Fariner. Paner à l'Anglaise.

Frire huit ou dix minutes à grande friture, chaleur modérée. Essuyer. Dresser sur serviette. Sauce au beurre (*melted butter*), sauce anchois ou *Worcester Sauce* à part.

N° 254. Éperlans frits (*Fried Smelts*). — Les vider, les laver, les essuyer, les paner à l'Anglaise. Frire à grande friture. Les égoutter. Essuyer sur serviette. Saupoudrer d'un peu de sel. Dresser en buisson sur un plat avec serviette. Persil et quartiers de citron autour. Sauce tartare à part.

N° 255. Maquereau bouilli (*Boiled Mackerel*). — Cuire le maquereau huit à douze minutes suivant sa grosseur en le plongeant à l'eau salée acidulée, additionnée de quelques parcelles d'oignon et carotte finement émincés.

Servir à part une sauce groseille N° 129, une sauce fenouil ou une sauce persil.

N° 256. Maquereaux marinés (*Soused Mackerels*). — Vider les maquereaux par les ouïes. Bien les laver et les cuire comme les précédents.

Pour six maquereaux préparer la marinade suivante:

Faire bouillir ½ litre de vinaigre avec deux ou trois feuilles de laurier, quatre clous de girofle, une pincée de poivre en grains, un peu de sel. Laisser infuser une heure sur le coin du fourneau. Ajouter alors 3 décilitres d'huile et donner quelques bouillons.

Egoutter les maquereaux, les ranger dans un plat creux et verser la marinade dessus. Tenir au frais 24 heures et servir chaque poisson avec une partie de la marinade (ou diviser la marinade en proportion des poissons servis).

N° 257. Harengs frais grillés (*Broiled Fresh Herrings*). — Parer les harengs, les fendre par le dos, les vider, les essuyer. Assaisonner avec sel et poivre. Huiler légèrement le poisson. Faire griller environ trois minutes de chaque côté. Dresser sur plat. Humecter d'un peu de beurre fondu. Envoyer une sauce moutarde à part.

N° 258. Sprats. — Petits poissons de la famille des harengs. On les fait griller et on les sert comme les sardines fraîches. Persil et quartiers de citron autour.

N° 259. Truite bouillie (*Boiled Trout with Running Butter*). — Parer et vider une truite de bonne grosseur. La mettre dans une poissonnière de juste grandeur, couvrir avec eau froide, saler, aciduler avec un peu de bon vinaigre et amener progressivement le liquide à l'ébullition. Couvrir. Retirer sur le coin du fourneau et laisser pocher vingt ou vingt-cinq minutes suivant la grosseur.

Dresser sur plaque en argent posée sur serviette. Envoyer en même temps une saucière de beurre fondu N° 119 ou 120.

N° 260. Truite grillée (*Broiled Trout*). — Parer les nageoires. Ecailler le poisson, le fendre par le dos, le vider, l'es-

suyer, l'assaisonner de sel et de poivre, l'humecter d'un peu d'huile et enfin le faire griller sur feu clair en l'humectant de temps en temps au pinceau avec un peu de beurre fondu. Dresser sur plat avec persil et quartiers de citron autour. Envoyer à part une saucière de beurre fondu N° 119 ou 120.

N° 261. Ombre (*Char*). — Ce poisson est une variété de la truite; il est pêché dans certains lacs d'Ecosse et du pays de Galles. Il est apprêté comme les truites de rivière. Les plus gros peuvent peser 500 gr. On le voit rarement sur le marché.

N° 262. Brochet (*Pike*). — Les Anglais font peu de cas de ce poisson. Quand on le sert il est généralement *crimpé* en tranches et on le fait accompagner par une sauce aux huîtres ou une sauce hollandaise.

Il est quelques fois servi entier, farci et cuit au four, comme le cabillaud.

N° 263. Anguille frite (*Fried Eel*). — Tuer. Ebarber et dépouiller l'anguille. La fendre du côté du ventre, la diviser en tronçons de sept à huit centimètres, désosser ceux-ci, les déposer sur un plat et assaisonner de sel, poivre et persil haché. Rouler chaque morceau dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain fine.

Frire sept à huit minutes à grande friture. Egoutter. Essuyer. Dresser en buisson sur serviette. Persil et citron autour. Sauce anchois à part.

N° 264. Anguille à la Poulette (*Eels à la Poulette*). — Couper une petite mirepoix ordinaire, la faire passer au beurre de jolie couleur, la mouiller avec demi-bouteille de vin blanc et un litre de bouillon léger. Faire bouillir.

Ajouter environ 1 kilo 500 d'anguille dépouillée, coupée en tronçons de cinq centimètres. Cuire doucement environ vingt-cinq minutes.

Faire un petit roux blanc avec 70 gr. de beurre et 60 gr. de farine, le mouiller avec la cuisson de l'anguille passée. Amener à l'ébullition. Lier avec 3 jaunes et 3 décilitres de crème. Ajouter une pincée de persil fraîchement haché, 125 gr. de champignons cuits, émincés, pointe de cayenne et sel s'il y a lieu.

Trier les morceaux d'anguille et les mettre dans la sauce. Servir en plat creux.

N° 265. Matelotte d'Anguille (*Stewed Eels*). — Préparer 1 kilo 500 d'anguille dépouillée et tronçonnée comme pour la recette précédente. Préparer aussi une petite mirepoix passée au beurre de jolie couleur, y ajouter 6 grains de quatre-épices et la mouiller avec ½ bouteille de vin de Porto et 1 litre de bouillon. Ajouter l'anguille. Faire partir. Couvrir et cuire doucement vingt ou vingt-cinq minutes.

D'autre part, préparer un petit roux avec 70 gr. de beurre et 60 gr. de farine. Laisser refroidir, puis délayer avec la cuisson bouillante de l'anguille, passée. Faire dépouiller. Ajouter encore un verre de porto, 10 gr. d'échalotte hachée passée au beurre sans colorer, champignons émincés, persil haché, puis les morceaux de l'anguille.

Servir en timbale ou plat creux. Croûtons autour.

N° 266. Blanchaille (*Whitebait*). — Les *whitebaits* sont les plus petits poissons comestibles; les meilleurs sont pêchés dans la Tamise.

Pendant la saison d'été ils sont servis à Londres comme second poisson dans tous les grands dîners.

A l'ouverture de la pêche, qui a lieu au mois de juin, il est un usage qui est presque une institution d'Etat. Tout le ministère britannique, ces hommes qui gouvernent cet immense empire, s'en vont de compagnie manger la friture de *whitebait* à Greenwich, une petite ville célèbre par son observatoire... comme font les étudiants parisiens s'en allant manger une gibelotte à Chatou ou à Suresnes.

Pour être parfaits les *whitebaits* devraient être mangés aussitôt pêchés. Néanmoins, s'ils sont tenus à la glace, ils se conservent bien 24 et même 48 heures.

Au moment de les employer ils doivent être lavés à grande eau refroidie avec de la glace. Ils sont ensuite égouttés sur un linge pour trier, s'il y a lieu, les impuretés qui y sont mêlées. Bien les essuyer ensuite, les rouler dans la farine par petites quantités, les tamiser pour extraire l'excédent de farine, les mettre dans le panier à friture et les immerger dans la friture très chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants tout en restant blancs.

Les égoutter et les essuyer sur un linge. Les saupoudrer d'un peu de sel fin mêlé de poivre blanc ou noir et, s'il y a lieu, d'un peu de cayenne.

Les dresser en buisson sur plat chaud garni d'une serviette chaude ou encore dans une croustade comme il est expliqué pour les crabes d'huîtres.

Envoyer à part une assiette de demi-citrons et une assiette de petits sandwiches rectangulaires au beurre, dont la moitié sera faite avec pain blanc et l'autre moitié avec pain Graham.

N° 267. Morue à la Crème (*Creamed Salt Codfish*). — Faire tremper la morue à l'eau froide pendant sept ou huit heures. Egoutter, la mettre dans une casserole et la mouiller largement à l'eau froide, ajouter une idée de beurre, la mettre au feu et cuire trente ou trente-cinq minutes. Egoutter de nouveau, retirer les arêtes et diviser la morue en moyens morceaux.

Faire une quantité relative de sauce crème et y adjoindre la morue. Servir très chaud.

N° 268. Morue bouillie (*Boiled Salt Codfish*). — Faire dessaler et cuire la morue comme il est expliqué ci-dessus, l'égoutter, la dresser sur plat. La masquer soit avec une sauce aux câpres à la crème, soit avec une sauce aux œufs.

Envoyer en même temps un plat de panais taillés en bâtonnets ou découpés au tube à colonne, cuits à l'eau salée beurrée et bien égouttés.

N° 269. Morue à l'Indienne (*Curried Salt Codfish*). — Préparer comme la morue à la crème N° 267, en ajoutant un peu de poudre de keurry dans la sauce. Servir un plat de riz bouilli à l'Indienne à part.

N° 270. Églefin fumé bouilli (*Boiled Smoked Haddock*). —Parer le poisson, le plonger à l'eau bouillante. Cuire quinze ou vingt minutes selon l'épaisseur. Dresser sur plat chaud. Envoyer à part une saucière de sa cuisson et une saucière de beurre fondu N° 119 sans y mettre de jus de citron.

Ce poisson est servi pour le petit déjeûner (*breakfast*). On sert généralement à part un plat d'œufs pochés dressés sur toasts ronds de la même grandeur et beurrés.

N° 271. Églefin fumé grillé (*Broiled Smoked Haddock*). — Parer le poisson, l'humecter d'huile, le faire griller sur feu clair dix à quinze minutes suivant l'épaisseur en l'humectant de temps en temps au pinceau d'un peu de beurre fondu. Dresser sur plat.

Envoyer à part un plat d'œufs pochés dressés sur toasts beurrés. Un peu de beurre fondu sur le poisson.

N° 272. Harengs fumés (*Bloater Herrings*). — Ces harengs sont préparés à Yarmouth (Ecosse) et il n'y a que là qu'on les fume et sale à la perfection. Aussi nos harengs français ne peuvent pas leur être comparés, il y a autant de différence qu'entre le jour et la nuit. Les *Yarmouth bloaters* ne sont ni trop salés ni trop fumés et ils sont très moelleux, mais ne peuvent se garder longtemps.

Les ciseler diagonalement de chaque côté, humecter d'un peu d'huile et les faire griller sur feu clair trois ou quatre minutes de chaque côté. Les dresser sur plat et les arroser d'un peu de beurre fondu.

Pour le petit déjeûner.

N° 273. Harengs fumés fendus (*Kippered Herrings*). — Ces harengs sont fumés et salés comme les *bloaters* ci-dessus, ils sont aussi délicieux. On les humecte d'un peu d'huile et on les fait griller deux minutes de chaque côté. On les sert aussi en les arrosant d'un peu de beurre fondu.

Pour le petit déjeûner.

N° 274. Anguille fumée (*Smoked Eel*). — L'anguille fumée est désossée, coupée en tronçons de six ou sept centimètres, humectée d'un peu d'huile, puis grillée. On sert chaque morceau sur un toast beurré en arrosant d'un peu de beurre fondu.

N° 275. Saumon fumé (*Smoked Salmon*). — Le saumon est fumé après avoir été fendu dans toute sa longueur et salé pendant un certain temps. Pour le servir il est coupé en tranches minces en biais de cinq millimètres d'épaisseur. Il est ensuite grillé deux minutes de chaque côté. Servir comme l'anguille.

N° 276. Bombay Ducks. — Petits poissons fumés, importés des Indes. Se servent grillés comme les harengs, pour accompagner certains keurrys.

CHAPITRE VIII.

POISSONS AMÉRICAINS.

C'est seulement à l'étranger que le Cuisinier français peut apprécier combien le Créateur dans la distribution de ses faveurs a été partial envers notre belle patrie...

Rien que pour ce qui nous concerne il lui donna des vins aux fins bouquets qui nous aident à parfumer nos sauces et à relever nos entrées; le beurre au goût de noisette, la farine immaculée qui sont la base de la pâtisserie; le sucre que produit la betterave avec lequel on fait des choses merveilleuses et qui entre dans tant d'apprêts; l'olive qui nous donne l'huile couleur d'or, base de nos sauces froides.

Il lui donna des prairies où paissent les bœufs et les moutons dont la chair en cuisant parfume nos cuisines, et aussi les veaux incomparables et l'agneau à chair tendre.

Le chevreuil, le lièvre, le lapin sauvage, le lapin de choux, le faisan, la bécasse, la perdrix, la caille, l'ortolan, le vanneau, l'alouette qui monte vers les cieux!

Il lui donna encore les poulardes de la Bresse et les chapons du Mans, les canetons nantais et leurs frères de Rouen.

Demain il lui rendra (espérons-le) les oies de Strasbourg et les pâtés parfumés par les diamands noirs du Périgord.

Dieu donna à notre France un sol fertile qui, fécondé par un soleil radieux et des pluies régulières, produit des légumes exquis et des fruits délicieux.

Eh! lorsqu'on songe à toutes ces choses, peut-on s'étonner de voir les vautours de l'Est, les yeux injectés de sang, se jeter périodiquement sur notre beau pays comme Caïn et Abel!.....

Le Créateur ne borna pas à notre France ses faveurs, mais il les étendit encore sur nos côtes. Il y assigna la demeure du Roy des Poissons: le turbot à la chair juteuse. La Reine des flots y fut consignée, sous la forme de la sole. Il y mit aussi la barbue, le rouget, le merlan et la langouste... Merveilles incomparables qui, souvent, de l'autre côté des mers nous apparaissent comme en un rêve dans la buée de la cuisine!...

L'Amérique qui fut aussi favorisée sous tant de rapports ne fut pas non plus déshéritée sous le rapport du poisson, mais elle obtint plutôt la quantité que la qualité.

Elle n'a ni le turbot, ni la sole, ni la barbue, ni le merlan. Le rouget lui-même ne veut pas être naturalisé. La langouste n'existe pas du côté de l'Atlantique, elle existe sur le Pacifique. Par contre le homard existe sur les côtes de l'Atlantique et il n'existait pas sur celles du Pacifique; ce n'est que dernièrement qu'il y a été TRANSPLANTÉ.

Les côtes des Etats-Unis ont été favorisées sous le rapport du saumon. Ceux pêchés dans le Restigouche sont les meilleurs, puis viennent ceux du Kennebec qui ne craignent pas la comparaison avec les meilleurs de l'Europe, sans en excepter ceux d'Ecosse. Les fleuves Colombie et Sacramento sur le Pacifique produisent des saumons d'une réputation universelle. La pêche de ce poisson, rien que sur ces côtes, rapporte annuellement de 50 à 60 millions de francs. Il y en a de plusieurs sortes. Le meilleur et le plus important sous le rapport commercial est le *King salmon* (saumon-roi) ou *Chinook salmon;* puis vient le *Silver salmon* (saumon argenté), ensuite le *Blueback salmon* (saumon à dos bleu), le *Humpback salmon* (saumon bossu) et le *Calico salmon.* Les saumons du Kennebec et du Restigouche ont la chair de jolie couleur rose, le saumon Chinook a la chair couleur orange très foncé. La chair des saumons du Pacifique est plus grasse et plus compacte que celle des saumons de l'Atlantique, celle-ci est plus légère et plus feuilletée.

A l'époque du frai le saumon *Chinook* remonte les fleuves mentionnés plus haut jusqu'à une distance de 1,500 kilomètres, souvent luttant contre des courants terribles ou escaladant des rapides de rocher en rocher par la seule force de sa queue. Arrivé sur les lieux qu'il a choisis pour frayer, le poisson attend que l'eau atteigne 13 degrés centigrades pour déposer ses œufs et les féconder. Le mâle et la femelle ne frayent qu'une fois car tous deux meurent sur les lieux après l'action.

Le poids moyen des saumons *Chinook* vendus sur le marché est de 12 kilos, mais on en a pêché pesant 50 kilos.

Le *Blueback salmon* ne dépasse guère le poids de 3 kilos 500; le *Silver salmon* est un peu plus gros. Les autres saumons du Pacifique ne sont guère employés que pour faire des conserves à bon marché.

Le saumon peut être considéré comme poisson de mer car la plus grande partie de sa vie se passe dans celle-ci; cependant, il est prouvé qu'il peut vivre et mourir dans l'eau

douce; témoin celui du lac Sébago dans l'Etat du Maine, et le Ouananiche du lac Saint-Paul dans la province de Québec (Canada), dont l'un atteint le poids de 4 kilos et l'autre de 12. Ces poissons n'ont aucune issue vers la mer à cause des cataractes qu'ils ne pourraient descendre sans se tuer et qu'ils n'auraient aucune chance de remonter pour frayer. Ces sortes de saumons ont été introduites dans plusieurs autres lacs ou rivières.

Sur les côtes de l'Atlantique le saumon existait autrefois dans la Delaware et dans l'Hudson. Les fleuves de l'Etat du Connecticut en fournissaient une quantité si considérable que les habitants de cet Etat en étaient fatigués et qu'il était d'usage pour les apprentis de stipuler dans leur contrat d'engagement qu'on ne leur en servirait que deux fois par semaine. Mais ceci se passait vers le milieu du dix-huitième siècle; aujourd'hui les paysans vivant sur les bords des fleuves Connecticut ou Housatonic ne savent pas ce que c'est qu'un saumon!...

Deux raisons ont été la cause de la disparition du saumon de ces deux fleuves. Ce furent d'abord les barrages pour les besoins du commerce et de l'industrie construits dans les rivières et qui empêchaient le poisson de remonter celles-ci pour frayer. L'autre raison a été les fabriques et usines de toutes sortes qui, déversant leurs détritus et des produits chimiques dans les eaux, corrompirent celles-ci et empoisonnèrent le poisson.

L'alose est un des meilleurs poissons américains, et bien supérieure à notre alose de la Loire. Elle était il y a une dizaine d'années pêchée en grande quantité dans l'Hudson.

A New-York l'alose pêchée dans ce fleuve faisait prime sur le marché à cause de ses qualités gastronomiques, et plus d'un restaurateur l'indiquait sur sa carte, afin de la faire payer plus cher, tout en lui substituant un poisson d'une autre provenance. Aujourd'hui les aloses de l'Hudson n'existent plus qu'à l'état de souvenir. On en pêche, il est vrai, encore quelques-unes dans ce beau fleuve, mais elles sont tellement gavées d'huile minérale qu'elles ne sont plus comestibles, tout au moins pour des gourmets.

Les aloses les plus réputées parviennent maintenant à New-York de la Delaware. Un des premiers colons dont le nom est écrit dans l'histoire nous raconte qu'en son temps, ces poissons étaient si nombreux dans ce grand fleuve que l'on aurait pu traverser d'une rive à l'autre en marchant sur leur dos. J'ajouterai que ce colon était Anglais et non de Marseille!...

L'alose reste encore, commercialement parlant, le troisième poisson de mer des Etats-Unis. On en pêche annuellement pour cinq à huit millions de francs depuis la Floride jusqu'au Canada. Elle a été introduite sur la côte du Pacifique où elle n'existait pas et maintenant on l'y pêche sur une étendue de trois mille kilomètres.

Les côtes des Etats de la Nouvelle-Angleterre, qui commencent non loin de New-York et qui s'étendent presque jusqu'au Saint-Laurent, ont été de tous temps et sont restées, grâce à la science, une mine inépuisable pour les pêcheurs de ces lieux. On y trouve le cabillaud, le flétan, le *bluefish,* la *basse rayée,* la *basse de mer,* le *sheep's-head,* le *weakfish,* le carrelet, le maquereau, les harengs, les éperlans, etc., etc.

Il y a une trentaine d'années on pouvait acheter à Newport et à Bar Harbor autant de homards qu'on en désirait à trois sous la livre. On en pêcha dans ces parages qui pesaient jusqu'à 15 kilos. J'en ai servi un moi-même qui pesait 6 kilos. Je n'employai, il est vrai, que sa coquille car, une fois cuite, la chair de ce homard était assez analogue à du vieux cordage usé par les tempêtes. Aujourd'hui les homards de cette taille peuvent être classés avec les grands mastodontes et les dinosaures géants des temps préhistoriques.

Pendant des années on abusa de cette mine superbe. L'égoïsme, la cupidité, jointes à l'indifférence et à l'imprévoyance générale avaient presque détruit cet utile crustacé. On pêchait le homard dès qu'il avait atteint la grosseur d'une écrevisse, les femelles chargées de frai étaient vendues ouvertement sur le marché. On tuait, c'est le cas de le dire, la poule aux œufs d'or!... Heureusement l'Etat aidé de la science sont arrivés à temps pour reconstituer l'industrie de cette pêche; des lois sévères ont été promulgées, les établissements de pisciculture ont lâché sur les côtes des millions d'alevins éclos artificiellement, et protégés dans les réservoirs jusqu'à un certain âge, de sorte qu'aujourd'hui si on ne peut obtenir les gros homards d'autrefois on peut au moins s'en procurer d'excellents à des prix abordables.

Les établissements de pisciculture ne se bornent pas, comme on le pense bien, à propager le homard, mais s'occupent de tous les poissons utiles, soit de mer, soit d'eau douce. De nombreux essais ont été faits pour introduire le turbot, la sole, la barbue, etc., mais sans beaucoup de succès. On commence à voir de loin en loin, il est vrai, sur le marché la limande-sole ou sole à dos brun, mais ce n'est que bien rarement, et ce n'est pas encore la vraie sole!...

La pêche du cabillaud est faite extensivement sur les côtes de la Nouvelle-Angleterre, sur le George Bank et sur les grands bancs de Terre-Neuve. Elle rapporte annuellement dix à douze millions de francs aux pêcheurs américains; comme importance elle marche après celle des saumons de la côte du Pacifique.

Les naturalistes ont calculé qu'il existait 3.300 espèces de poissons depuis le canal de Panama jusqu'aux glaces du pôle. Il est évident que nombre d'espèces ne sont pas utilisées, mais on en trouve aussi beaucoup qui sont excellents sur les côtes des Etats du Sud. C'est le maquereau espagnol, le *king-fish*, le *pompano*, les *snappers*, les *groupers*, etc.

Le golfe du Mexique et la mer des Antilles abritent dans leur sein des poissons délicieux sans avoir l'utilité de la sole et du turbot. C'est surtout dans ces mers tropicales que l'on rencontre les formes et les couleurs les plus variées. C'est toute la gent ailée de nos pays au climat tempéré aussi bien que celle vivant sous les Tropiques qui se retrouve ici sous une autre forme et dans un autre élément. C'est l'hirondelle agile de notre belle France comme les oiseaux de Paradis des bords de l'Amazone, la pie de nos bois et le perroquet des forêts vierges; c'est des poissons bleu d'azur, d'autres d'un blanc de neige, d'autres encore d'un rouge vif, des jaunes, des violets, des bariolés... d'après toute la gamme des couleurs et les couleurs de tous les drapeaux!... Il est une perche pêchée sur la côte du Pacifique qui présente cette particularité unique chez ces genres de poissons, c'est qu'elle est vivipare, c'est-à-dire qu'elle dépose ses petits tout vivants et non sous forme de frai.

Mais les poissons les plus curieux, peut-être, sont certains spécimens exposés au Musée d'histoire naturelle de New-York et qui ont été rapportés par le bateau spécialement affrêté par l'Etat pour les recherches scientifiques: l'*Albatros*. Quelques-uns sont lumineux sous le ventre comme les lucioles, d'autres portent à l'avant, de chaque côté de la tête, des globes sur lesquels on pourrait croire que l'on a modelé les fanaux des automobiles; d'autres encore sont munis à l'avant de la tête d'une sorte de tentacule long de douze à quinze centimètres, assez semblable à ceux du homard, au bout duquel est fixé un globe transparent. Ces globes ou fanaux peuvent être lumineux ou non suivant le besoin, et les savants nous disent, avec assez de raison, que la nature a pourvu ces poissons de lumière qu'ils peuvent, à l'instar de la lumière électrique, ouvrir ou fermer soit pour chercher leur proie, soit pour échapper à leurs ennemis, dans les grandes profondeurs de l'océan.

Comme l'homme se sent petit en contemplant toutes ces merveilles!... Et celui qui pense ne peut s'empêcher d'évoquer un pouvoir suprême et une Intelligence incompréhensible!... L'intelligence qui a donné une truelle au castor et une poche à la sarigue. Celle qui a mis au cœur de la mère l'amour de ses petits. Celle qui nous laisse voir le passé et nous voile l'avenir.

Ces merveilles évoquent le Pouvoir qui a placé sur les hautes montagnes les glaciers éternels pour fertiliser les plaines et les vallées... Le Pouvoir qui fait fleurir les roses et dorer les épis... Le Pouvoir qui fait mouvoir dans l'infini de l'azur toute l'horlogerie céleste, tous les soleils et tous les mondes connus et ignorés... Le Pouvoir qui crée la vie!...

N° 277. Saumon (*Salmon*). — Ce poisson est servi de toutes façons comme à l'Anglaise ou à la Française. Bouilli ou grillé il est toujours accompagné d'une salade de concombres qu'il soit servi froid ou qu'il soit servi chaud. Dans ce dernier cas on envoie à part des pommes de terre taillées et bouillies.

Remarque: L'habitude du *crimpage* n'existe pas en Amérique.

N° 278. Saumon grillé (*Salmon Steak*). — Griller les tranches de saumon comme il est dit au N° 223. On l'entoure occasionnellement avec des tranches de *bacon* frites ou grillées ou encore avec garniture de légumes, telle que macédoine, petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, etc. Beurre maître-d'hôtel.

N° 279. Flétan (*Halibut*). — Les petits flétans remplacent en Amérique notre turbot, mais sont loin de faire oublier celui-ci. Ils n'ont guère de commun avec lui que la couleur et un peu la forme. La chair du flétan est blanche mais fade et sèche comparée à celle du turbot.

Pour les servir bouillis on choisit de préférence ceux du poids de 2 kilos 500 à 3 kilos 500. Ils sont mis à l'eau froide salée, puis pochés comme le turbot à l'Anglaise. On sert à part une des sauces adoptées pour le turbot, une salade de concombres et un plat de pommes de terre taillées et bouillies (pommes persillade).

Les tout petits flétans sont traités en tout et servis comme la sole: grillés, au vin blanc, à la Normande, au gratin, en filets, etc., etc.

Les flétans de grosseur moyenne sont divisés en tronçons ou en tranches pour être soit bouillis, soit grillés, soit cuits au four, au vin blanc (court-bouillon), ou au beurre, puis servis avec les sauces appropriées.

Une méthode assez fréquente pour apprêter les tronçons de halibut est de ranger ceux-ci dans un plafond grassement beurré, d'ajouter de l'oignon coupé en dés très fins puis passé au beurre sans le colorer, et enfin de mouiller avec une quantité relative de purée de tomate légère, puis d'assaisonner de sel, poivre et beurre fondu. Le poisson est alors poché doucement au four sous papier beurré en arrosant souvent. Cet apprêt est simplement désigné sous le nom de *Baked Halibut, tomato sauce.*

Le flétan est de forme triangulaire. Il peut atteindre le poids de 300 kilos et même plus. Les très gros ne sont utilisés que comme appât pour d'autres poissons, les moyens sont employés par la classe moyenne et la classe ouvrière, les petits seuls sont servis sur les tables aristocratiques.

N° 280. Basse rayée (*Striped Bass*). — Le corps de la basse rayée est allongé, cylindrique, un peu comprimé sur les côtés, son dos est légèrement arqué, sa tête est de grosseur moyenne. Sa robe est argentée sur le dos et sur les côtés avec sept ou huit rangées d'écailles noirâtres s'étendant à petits intervalles, sur la longueur, de la tête à la queue. Son ventre, lorsque le poisson est très bon, est souvent d'une couleur rose bronzé.

Son prix assez élevé fait classer la basse rayée parmi les poissons de luxe réservés pour les classes aisées, tout au moins en ce qui concerne les petits sujets.

On dénomme parfois ce poisson le "bar américain," mais il n'a pas grand'chose de commun avec le bar des côtes de France. Celui-ci est plus allongé, plus rond, sa couleur est uniforme. La chair de la basse rayée est plus ferme, plus feuilletée et de goût plus fin que celle du bar.

Cuite à l'Anglaise, c'est-à-dire pochée à l'eau salée, cette basse est excellente. On la fait accompagner soit par une sauce hollandaise, soit par une sauce homard, sauce génoise, etc., de la traditionnelle salade de concombres et de pommes persillade.

Pour froid elle peut être pochée dans un court-bouillon au vin et être accompagnée d'une sauce verte, sauce mayonnaise, etc., et de la salade de concombres.

Elle est très souvent servie grillée en deux filets séparés désossés, en ajoutant dessus un peu de beurre maître-d'hôtel et envoyant à part la salade de concombres.

Détaillé en filets ce poisson est servi comme la sole avec les sauces et garnitures de celle-ci.

Les petites basses rayées sont excellentes grillées entières, simplement incisées et aussi cuites à la Meunière.

On faisait autrefois, et on fait encore de temps en temps, des pêches miraculeuses de ce poisson. Les plus gros peuvent peser dans les cinquante kilos, mais ceux-là sont loin d'être les meilleurs. Il est pêché sur la côte des Etats au climat tempéré.

N° 281. Basse de Mer (*Sea Bass*). — La basse de mer ne ressemble en rien à la basse rayée, sauf peut-être pour l'excellence de sa chair. Son poids ne dépasse guère 2 kilos 500, le corps est plus ramassé que celui de la basse rayée. La tête de ce poisson étant très grosse et très osseuse, son arête très épaisse font qu'il est relativement peu fourni en chair; il est néanmoins très estimé mais on ne peut guère l'utiliser à l'état bouilli que pour les dîners de famille.

On le sert grillé ou en filets comme il est dit pour la basse rayée.

La couleur extérieure de ce poisson est noire mais sa chair est très blanche. C'est un poisson de l'Atlantique habitant les côtes des Etats du centre (entre nord et sud).

N° 282. Red Snapper. — Ce poisson est pêché dans le golfe du Mexique et sur les côtes de Floride. Il appartient à la nombreuse familles des *Pargos* dont beaucoup d'espèces sont très appréciées dans le Sud.

Le corps du *red snapper* rappelle un peu la daurade de l'Océan, mais il est plus épais et plus allongé, la tête est plus longue et la courbure du dos moins accentuée. Sa robe est de couleur rouge assez vif, les écailles sont très fortes.

Ce poisson peut peser trois ou quatre kilos, sa chair est ferme, serrée, compacte. Il est servi poché au court-bouillon avec les sauces usuelles, mais la texture de sa chair le désigne plutôt pour être braisé à court mouillement et servi avec une garniture riche.

N° 283. Alose grillée (*Broiled Roe Shad*). — Ecailler et vider l'alose, lui couper la tête. Retirer les œufs avec soin. Fendre le poisson en commençant par le dos, puis en suivant l'arête, de manière à dégager celle-ci et obtenir ainsi le poisson en deux filets (ou deux moitiés).

Parer ou retirer toutes les arêtes apparentes le long du dos et de la cavité ventrale.

Essuyer le poisson, le mettre dans un grand plat, assaisonner de sel et de poivre et humecter d'huile des deux côtés. Parer les œufs et les assaisonner comme l'alose.

Faire chauffer le *broiler*. Placer sur un des côtés les filets de l'alose ainsi que les œufs. Fermer le gril et le placer sur feu clair et modéré en le mettant d'abord du côté de la chair. Une fois coloré d'un côté le retourner de l'autre en beurrant légèrement avec le pinceau. Cette opération prend de quinze à dix-huit minutes.

Pour sauver du temps on finit parfois de cuire l'alose au four dans une plaque après lui avoir fait prendre une jolie couleur sur la braise.

Dresser le poisson sur un plat chaud en rangeant les œufs dans les intervalles. Beurre maître-d'hôtel sur le tout. Persil et quartiers de citron sur les bouts. Salade de concombres à part.

N° 284. Alose sur Planchette (*Roe Shad on Planket*). — Se procurer une planchette de chêne de 35 centimètres de long sur 30 de large et 3 d'épaisseur. Fixer à chaque coin une vis surmontée d'un anneau. Beurrer la planche assez fortement et poser dessus une alose femelle préparée comme ci-dessus en exposant la chair nue à l'extérieur, la peau contre la planche. Ranger les œufs dans les intervalles. Faire chauffer deux petites tringles en acier, les beurrer et les poser sur le poisson en les croisant et en passant les extrémités dans les anneaux.

Placer cette planche sous le gaz ou sous la salamandre électrique (à défaut de ces commodités placer la planche dans un four chaud près de la chapelle).

Donner de vingt-cinq à trente minutes de cuisson en humectant de temps en temps au pinceau avec beurre fondu.

Placer la planche sur un grand plat. Retirer les tringles. Entourer le poisson avec persil en branches et quartiers de citron.

Envoyer à part un beurre maître-d'hôtel aux trois quarts fondu, ou un beurre ravigotte et une salade de concombres.

Remarque: En général, dans les hôtels et restaurants on entoure la planche d'une bordure de pommes duchesse couchée à la poche à la douille cannelée.

N° 285. Weakfish. — Ce poisson est pêché dans l'Atlantique tout le long des côtes des Etats-Unis. Son corps est fusiforme, sa tête petite, la mâchoire inférieure dépassant un peu la supérieure. Son dos est légèrement arqué. Sa couleur est gris-argenté, plus sombre sur le dos. Il peut atteindre le poids de 15 kilos, mais ceux que nous trouvons sur le marché ne pèsent que le quart de ce poids.

On les fait griller et on les sert comme l'alose, ou encore on les fait cuire au four en les arrosant de beurre après les avoir légèrement farinés. Ils sont ensuite servis en les arrosant de leur cuisson mêlée d'un peu de jus de citron, et, si celle-ci est insuffisante, on ajoute un peu de beurre noisette.

Envoyer à part une salade de concombres.

(La pêche du *weakfish* est très conséquente.)

N° 286. Sea Trout. — Le nom de ce poisson signifie truite de mer. Il a, en effet, la forme de la truite. Sa couleur est la même que celle du *weakfish,* à la famille duquel il appartient. Il porte en plus des taches noirâtres sur la portion antérieure du dos. Comme couleur, comme texture et aussi comme goût sa chair a une certaine analogie avec celle de la truite. Il est très estimé. Sa taille ne dépasse pas celle du *weakfish.* Il est apprêté de même.

N° 287. Bluefish. — Ce nom a été donné à ce poisson aussi bien à cause de la couleur de sa robe que pour la teinte de sa chair qui est bleuâtre, dans le genre de celle du maquereau. Son corps est fuselé, légèrement comprimé. Sa tête est solide, puissante, la mâchoire inférieure dépassant la supérieure.

Au sortir de l'eau les couleurs que reflète ce poisson sont merveilleuses. Ce sont des éclats de rose et d'or où se marient des reflets d'azur et de vert comme s'il était paré de diamants et de pierres précieuses!...

Le *bluefish* est le tigre de la mer, et pire que ce dernier. Il s'en va, en bancs énormes, s'attaquant à tous les poissons qu'il rencontre, petits ou gros; arrachant la queue des uns, déchirant le ventre des autres, il laisse derrière lui une traînée de sang et de carnage.

On apprête ce poisson en toutes manières comme le *weak-fish*. Cuit aussitôt pêché il est excellent. On peut le faire pocher à l'eau salée puis le laisser refroidir dans sa cuisson et le servir avec une sauce froide relevée; il est alors presque aussi bon que du saumon. Mais si le *bluefish* n'est pas employé complètement frais il perd toutes ses qualités.

Le poids moyen de ce poisson est d'environ trois kilos.

N° 288. Spanish Mackerel. — Ce poisson était autrefois peu connu sur les côtes du nord des Etats-Unis. Son nom "maquereau espagnol," semble indiquer qu'il fut d'abord pêché par les Espagnols habitant l'extrémité sud de la Floride et autres parties du golfe du Mexique.

Le corps de ce poisson est cylindrique, légèrement comprimé et très allongé; sa nageoire caudale est gigantesque, comparée à la grandeur du corps. L'extrémité de sa tête est pointue. Il semble avoir été créé en vue d'une grande rapidité de mouvement soit pour échapper à ses ennemis, soit pour atteindre sa proie. Sa peau est lisse, sans écailles, d'un bleu sombre sur le dos, bleu clair sur les côtés avec de gros points ovales couleur orange; argentée sur le ventre.

Le *Spanish mackerel* est certainement un des plus jolis poissons de la Création. Sa chair est couleur blanc-crème, sans arêtes, excepté la principale. Il est très estimé.

Ce poisson peut atteindre le poids de douze kilos, mais ceux que l'on trouve sur le marché de New-York dépassent rarement trois kilos. Il est excellent poché à l'eau salée et servi avec une sauce hollandaise, mais il est généralement servi grillé, comme il est expliqué pour l'alose. On le sert aussi en filets pochés au court-bouillon, au vin blanc, etc., puis saucés d'une sauce génoise, italienne, etc.

N° 289. Pompano. — Ce poisson ressemble au Saint-Pierre (*John-dory*) de nos côtes, moins la tête hideuse de celui-ci. Il n'a pas non plus attaché à sa nageoire dorsale les dangereux piquants du Saint-Pierre. Sa peau est lisse, sans écailles, légèrement bronzée sous le ventre, argentée sur les côtés, bleuâtre à partir de la ligne longitudinale, et presque noire sur le dos. Sa tête est très petite.

La chair de ce poisson est ferme, plus blanche que celle du maquereau espagnol, un peu analogue à celle-ci, mais plus estimée. Le pompano est excellent poché à l'eau salée et servi avec une sauce hollandaise, etc., mais, comme le *Spanish mackerel,* il est le plus souvent servi grillé soit entier, soit en

deux filets désossés, masqué d'un beurre maître-d'hôtel et une salade de concombres à part.

Il est aussi servi en filets pochés d'après les principes connus et accompagné des sauces usuelles.

Il existe plusieurs espèces de pompano, soit dans l'Atlantique, soit dans le Pacifique. Quelques-uns peuvent atteindre le poids de douze kilos, mais ceux que l'on trouve sur le marché des villes de l'Est n'atteignent guère que le poids de deux kilos ou deux kilos et demi, et ceux-ci sont rares.

N° 290. Sheep's-head. — Le nom de ce poisson signifie tête de mouton, nom qui lui fut donné à cause de la conformation de sa tête vue de face. Il a aussi des lèvres assez semblables à celles du mouton, qui recouvrent une denture analogue à celle de celui-ci, toutes proportions gardées.

Le corps de ce poisson est ramassé, aplati, rappelant celui de la daurade des côtes de France. Sa couleur est noirâtre avec des bandes verticales tirant sur le blanc, qui varient de largeur chez les diverses espèces.

La chair du *sheep's-head* est serrée, couleur crème foncée; elle est très estimée. Il est généralement poché à l'eau salée et servi avec une des sauces connues. Il peut aussi être servi braisé avec les garnitures usuelles.

Les *sheep's-heads* vendus à New-York pèsent de deux à trois kilos.

Il est pêché dans le golfe du Mexique jusqu'au Texas et sur les côtes de l'Atlantique jusqu'au Massachusetts.

N° 291. Kingfish. — La forme du kingfish rappelle un peu le merlan, mais il est plus compressé, son dos légèrement arqué, sa tête est petite et bien modelée. Son poids ne dépasse guère 1 kilo 500 et les sujets de cette grosseur sont déjà rares. Sa robe est de couleur gris argent avec des barres diagonales noirâtres, intercalées mais irrégulières. Lorsque l'on contemple ce poisson dans un aquarium, ses mouvements produisent des effets curieux de lumière et d'ombre, causés alternativement par l'or de ses bandes claires et la couleur obscure de ses bandes noires.

Sa chair est blanche, un peu analogue à celle du merlan, mais plus compacte; elle est très estimée.

On peut le servir en tout comme la *striped bass.*

Le *kingfish* est un poisson de l'Atlantique; il est pêché depuis la Nouvelle-Angleterre jusqu'en Floride.

N° 292. Croaker. — A première vue on prend ce poisson pour un *kingfish,* sa grosseur et sa tête sont presque identiques à celles de celui-ci. S'il ne lui manquait pas les barres noirâtres du *kingfish* la couleur serait la même. Le corps du *croaker,* cependant, est plus ramassé, et son dos forme un arc de cercle régulier depuis l'extrémité de la tête jusqu'à la nageoire caudale.

Il peut être préparé comme le *kingfish.* Il est surtout délicieux à la Meunière.

On pêche le *croaker* depuis le Canada jusqu'au golfe du Mexique. Il est connu dans les Etats du Nord sous le nom de *Lafayette fish.*

N° 293. Spot. — Ce poisson a un peu d'analogie avec le *croaker,* mais il est plus ramassé, sa tête plus petite. Sa couleur est bleuâtre sur le dos, argentée sur le ventre, avec des bandes sombres verticales et irrégulières qui le zèbrent de la tête à la queue. Il peut atteindre une longueur de 25 centimètres. On le prépare comme le *croaker.* Il est pêché dans les mêmes parages.

N° 294. Poisson rouge Nouvelle-Orléans (*Redfish New Orleans Style*). — Ce poisson est connu depuis New-York jusqu'au Texas. Je dois dire cependant que je ne l'ai jamais rencontré à New-York même. On l'emploie beaucoup dans le Sud. Il a presque la forme du *kingfish,* mais il peut atteindre le poids de 20 kilos. Sa couleur est gris argent mêlé de rouge-brun. Les meilleurs sont ceux de deux à trois kilos. C'est un poisson assez ordinaire. A la Nouvelle-Orléans on l'apprête un peu comme la bouillabaisse.

Prendre un *redfish* pesant de trois à quatre kilos, le diviser en tranches de deux centimètres. Saupoudrer de sel, poivre et d'un peu de safran.

Faire un fond avec les parures d'après les principes usuels.

Faire revenir deux ou trois oignons hachés, au beurre sans colorer. Ajouter deux ou trois tomates mondées et concassées, deux gousses d'ail écrasées, deux petites feuilles de laurier et autant de thym broyées. Passer le tout ensemble, ajouter le poisson. Faire revenir des deux côtés.

Mouiller avec le fond du poisson passé et demi-bouteille de vin blanc sec.

Ajouter vingt grammes de glace de viande divisée, et, facultativement, quelques morceaux de chair de citron. Couvrir. Cuire douze à quinze minutes vivement.

Dresser le poisson sur le plat. Réduire le fond à consistance voulue et saucer le poisson. (Toasts beurrés sous le poisson.)

N° 295. Ragoût de Poisson à la Créole, dit Court-bouillon. — Prendre 3 kilos de poisson blanc à chair ferme (*redfish, red snapper,* bar, daurade, etc.). Le couper en tranches de deux centimètres d'épaisseur, le ranger sur un plat et l'assaisonner avec thym et laurier en poudre, sel et poivre rouge d'Espagne.

Laisser macérer deux heures.

Hacher deux oignons, les faire revenir à l'huile sans colorer, les mouiller avec fond de poisson fait avec les parures. Ajouter un peu de roux brun, purée de tomate, vin rouge, gousse d'ail. Faire bouillir. Ajouter le poisson. Cuire vivement quinze à vingt minutes. Dresser le poisson et verser la sauce dessus.

Cette sauce ne doit pas être trop serrée. On peut ajouter un peu de glace de viande. Croûtons autour.

C'est un plat de la Louisiane.

N° 296. Poisson grillé, mode du Sud. — Cette mode d'apprêt est surtout réservée au *kingfish,* au maquereau espagnol et au pompano, mais elle convient à tout autre poisson.

Fendre le poisson en suivant l'arête et en formant une sorte de poche. Garnir celle-ci avec un peu de beurre maître-d'hôtel et quelques tranches de *bacon* à moitié cuites. Fermer l'ouverture. Assaisonner et huiler l'extérieur et faire griller suivant le principe.

Si le poisson est épais on peut le finir au four. Servir avec beurre maître-d'hôtel.

N° 297. Butterfish. — Il y a deux sortes de ces poissons. Ils sont, en petit, la copie exacte de deux espèces de pompanos. Ils vivent sur les côtes des deux océans, mais beaucoup plus communs dans l'Atlantique. On les apprête à la Meunière. Ils sont délicieux.

N° 298. Frost fish, ou Tomcods. — Ces petits poissons mesurent de 15 à 18 centimètres de long. Ce sont des cabillauds en miniature. L'imitation est si parfaite que les savants eux-mêmes les ont longtemps confondus avec des petits cabillauds. On peut les servir au gratin comme des merlans ou encore à la Meunière.

Il faut bien ajouter que ces poissons n'ont pas le goût fin du merlan.

N° 299. Éperlans (*Smelts*). — Sur les côtes des Etats de l'Est, les éperlans sont magnifiques, mais ce sont ceux pêchés dans le Pacifique qui emportent la palme. J'en ai servi à San Francisco qui pesaient de 4 à 500 grammes, ce qui ne diminuait en rien leur excellence. De cette grosseur ils remplacent le merlan dans tous ses apprêts.

Souvent ils sont fendus par le dos, puis complètement désossés et grillés. Ils sont ensuite arrosés de beurre maître-d'hôtel et servis avec une salade de concombres.

On les sert aussi à la Meunière, frits à l'Anglaise avec sauce tartare, etc.

N° 300. Harengs (*Fresh Herrings*). — Les harengs frais sont servis comme en France. On les emploie peu dans les bonnes maisons.

N° 301. Maquereau (*Fresh Mackerel*). — Est servi bouilli ou grillé comme à l'Anglaise.

N° 302. Carrelet (*Flounder*). — Ce poisson remplace la sole soit en l'apprêtant entier ou en filets. Il est évident qu'il est bien loin de la valoir sous tous les rapports; cependant, il est assez bon à certains moments et suivant les lieux où il a été pêché.

N° 303. Daurade (*Porgy*, ou *Scup*). — Ce poisson est très commun sur les côtes de l'Atlantique, mais il n'atteint pas les dimensions de la daurade des côtes de France. Il est servi poché à l'eau de sel et accompagné d'une sauce hollandaise ou autre. On le sert aussi en filets et à la Meunière.

N° 304. Brême (*Bream*). — La brême atteint une longueur de 15 à 18 centimètres. On la cuit à la Meunière.

Elle est pêchée sur les côtes depuis l'Etat du Maine jusqu'en Louisiane.

N° 305. Églefin (*Fresh Haddock*). — Est pêché depuis le Canada jusqu'au Cap Hatteras, sur les côtes de la Caroline du Nord. Ce poisson semble être inférieur à celui pêché sur les côtes de la Manche.

On le sert comme en Angleterre. Pas très estimé.

N° 306. Cabillaud (*Fresh Codfish*). — Les meilleurs cabillauds sont ceux pêchés sur les côtes rocailleuses de la Nouvelle-Angleterre. Ils sont souvent de couleur rougeâtre ou couleur brune très foncée. Sur la côte du Pacifique ils sont aussi excellents. J'en ai servi un à San Francisco qui était presque de la couleur d'un rouget. Ils sont désignés sous le nom de *rock cod* (cabillaud de roche).

On peut se procurer assez fréquemment, soit à New-York, soit dans les villes du littoral des Etats du Nord, des morues vivantes, désignées sous le nom de *live codfish*. Elles sont appréciées, je suppose, plutôt pour leur fraîcheur que pour la bonté de leur chair. Ces morues étant généralement petites, leur chair est mollasse et n'a pas grand goût.

Le cabillaud est en saison toute l'année, mais il est meilleur pendant la saison froide.

Il est préparé et servi comme en Angleterre.

N° 307. Cabillaud, Nouvelle-Angleterre (*Scrod*). — Le *scrod* est un des plats nationaux de la Nouvelle-Angleterre et spécialement du Massachusetts.

Prendre un petit cabillaud fraîchement pêché, le fendre en deux, le désosser. Assaisonner avec sel et poivre et le refermer sur lui-même.

Le mettre sur un plat, à la glacière, jusqu'au lendemain matin.

Ouvrir alors le poisson, l'humecter d'huile et le faire griller. Dresser sur plat. Servir avec beurre frais et pommes de terre au four à part.

Ce plat est servi pour le premier déjeûner (*breakfast*).

N° 308. Blackfish. — Ce poisson est généralement vendu dépouillé de sa peau comme une anguille, avec la chair de laquelle il a assez d'analogie.

On le sert généralement avec une sauce au vin après l'avoir cuit au court-bouillon. Il entre dans la composition de la bouillabaisse faite avec poissons indigènes. Autrement peu estimé.

N° 309. Raie (*Skate*). — Plusieurs sortes de raies vivent dans les eaux américaines, mais, seuls, les immigrés s'en servent. Les Américains semblent avoir pour ce poisson la sainte horreur que nous avons pour la chair de matou, ou le sentiment des Anglais envers les cuisses de grenouilles.

Est-ce parce que certaines parties de son corps sont analogues à celles d'un chat-huant ou du requin? Est-ce parce que ce poisson est soumis à certaines lois naturelles communes chez les mammifères? Je ne puis le dire.

N° 310. Poisson-épée (*Swordfish*). — Le poisson-épée appartient à la famille des maquereaux. On en pêche de trois à six mille annuellement sur les côtes de la Nouvelle-Angleterre, dont beaucoup pèsent de 300 à 400 kilos.

Comme le maquereau, ce poisson est dépourvu d'écailles. Sa tête se termine par un os plat et long d'un mètre et plus, imitant assez bien une de ces vieilles épées à deux tranchants que l'on voit dans les musées. Le plat de la lame est placé horizontalement.

Quoique la chair de ce poisson ne soit jamais servie sur les tables aristocratiques, elle est néanmoins très bonne.

Coupée en tranches de deux centimètres d'épaisseur, pochée à l'eau salée acidulée, puis marinée comme expliqué pour le saumon froid à l'Anglaise, elle est probablement meilleure que du thon.

Quand les tranches sont coupées d'un centimètre d'épaisseur, grillées vivement et servies avec un beurre maître-d'hôtel, ce poisson est très acceptable.

N° 311. Espadon (*Sailfish*). — Le nom anglais de ce poisson signifie "poisson-voile" à cause de l'immense développement de sa nageoire dorsale qui, lorsqu'il vient à la surface de l'eau, le fait ressembler à un voilier sous le vent. Il atteint un poids de 75 kilos. Il vit sur les côtes des Etats du Sud, dans le golfe du Mexique et aux Antilles.

La chair de l'espadon est à peu près analogue à celle du poisson-épée. Elle est très employée par la classe ouvrière des Etats bordant le golfe du Mexique.

Une variété de ce poisson existe sur les côtes de France, mais la nageoire dorsale de celui-ci est moins développée que chez le poisson américain. Les deux espèces sont armées d'une sorte d'épée qui fait le prolongement de la mâchoire supérieure et qui est à peu près du quart de la longueur totale du poisson.

N° 312. Paddle-fish. — Ce poisson est le plus gros des poissons d'eau douce; il peut atteindre le poids de 75 kilos. Il semble appartenir à la famille des maquereaux. Son corps est fusiforme, légèrement comprimé. Sa peau est lisse, sans écailles. Sa mâchoire supérieure est prolongée par une

partie plate osseuse, s'élargissant graduellement dans son prolongement, un peu à la façon d'un bec de canard. La longueur de cet appendice chez un sujet de grosseur moyenne peut atteindre 40 centimètres, tandis qu'il sera de dix centimètres de large près de son extrémité.

La couleur du *paddle-fish* ou "poisson-pagaie" est bleu foncé sur le dos avec des taches noires. Son ventre est blanc argenté. Il habite le Mississipi et ses affluents: le Missouri, l'Ohio et l'Arkansas. Le seul autre poisson de ce genre en existence habite les fleuves du sud de la Chine. Sa longueur peut atteindre un mètre et demi. A l'état frais on trouve occasionnellement le *paddle-fish* à la Nouvelle-Orléans, Cairo, Saint-Louis et même à Chicago. Il n'est guère employé que par la population ouvrière, surtout par les nègres.

En général le *paddle-fish* est vendu fumé sous le nom d'esturgeon. Ses œufs, qui sont trois fois de la grosseur de ceux de l'alose, servaient autrefois à faire un caviar peu différent de celui de l'esturgeon, et plusieurs usines étaient établies le long du Mississipi, s'occupant de cette industrie. Aujourd'hui ce commerce est ruiné à cause de la rareté du poisson.

N° 313. Thon (*Tunny* ou *Tuna*). — Le thon est très commun en été en proportion de sa grosseur, soit dans l'Atlantique, soit dans le Pacifique. Son poids peut atteindre 600 kilos et davantage. Il peut être apprêté comme le poisson-épée.

N° 314. Maquereaux communs. — Il existe sur les deux côtes plusieurs sortes de gros maquereaux qui ne sont pas très appréciés, tels le petit thon (*little tunny*), le *club mackerel*, la pélamide (*bonito*), etc. Ils peuvent au besoin être servis comme le *Spanish mackerel*.

N° 315. Esturgeon (*Sturgeon*). — Comme toutes les autres sortes de poissons, l'esturgeon abondait autrefois en Amérique. On nous rapporte que, vers 1820, on pouvait en voir des bancs vers l'embouchure de la Delaware, qui comptaient bien parfois un millier de sujets dont beaucoup pesaient 500 kilos... Aujourd'hui, moins de 100 ans après, si on en pêche un pesant moitié moins, nous l'apprenons par les mille voix de la presse, qui pimentent généralement le fait-divers en ajoutant que le bateau a failli sombrer en hissant le géant à bord, et noyer tout l'équipage.

Il existe cependant encore plusieurs genres d'esturgeon à l'est aussi bien qu'à l'ouest des Montagnes Rocheuses, mais

on le voit rarement sur le marché des villes de l'Est à l'état frais pour la raison qu'il ne se vend pas. On ne s'en sert pas dans les bonnes cuisines. Il est vendu chez les épiciers à l'état fumé.

On préparait autrefois du caviar en assez grande quantité, mais aujourd'hui tout le caviar consommé aux Etats-Unis arrive de Russie... ou est supposé en venir.

On trouve cependant à San Francisco des petits esturgeons, et l'on en sert fréquemment sur les tables aristocratiques.

N° 316. Truites de Rivières (*Brook Trouts*). — Les truites de rivières existaient encore en abondance il n'y a pas très longtemps dans tous les Etats de l'Est depuis la Géorgie jusqu'au Canada. Leur destruction a commencé avec les nombreuses usines que l'on a établi dans tous le pays et sur les moindres cours d'eau. Un autre facteur non moins terrible et tout aussi inconscient s'est mis de la partie sous la forme de ces nombreux petits employés qui s'en vont passer leurs vacances dans des fermes loin de l'œil des autorités et qui pêchent par désœuvrement autant que par nécessité, sans se soucier des lois ou des gendarmes.

Aujourd'hui, il est bien rare de pouvoir trouver ce délicieux poisson, même chez les meilleurs marchands de New-York. On vend, il est vrai, partout quelque chose qui en a la forme, mais ce sont des truites élevées dans des étangs aux eaux plus ou moins stagnantes, nourries avec du foie de bœuf et autres détritus d'abattoirs, qui n'ont plus que le goût de la vase dans laquelle elles ont vécu.

Il en vient quelquefois dans les maisons privées, expédiées par des amis pêchant au loin dans les montagnes. Expédiées aussitôt pêchées, bien emballées dans de la glace, et venant par trains rapides, elles arrivent en très bon état. On les apprête alors avec des soins presque religieux, tels les druides d'autrefois cueillant le gui avec la serpette d'or!

Cependant, la truite de rivière existe encore dans toutes ses variétés et en quantités relatives dans les cours d'eau de l'Ouest et du Nord-Ouest : c'est la truite tachetée, la truite arc-en-ciel, la truite à dos bleu (*blue-back*), la truite *steel-head*, etc.

C'est surtout dans les cours d'eau qui serpentent aux pieds des Montagnes Rocheuses et de leurs contreforts, dans ceux des Monts Cascades et de la Sierra Nevada que l'on peut encore les obtenir en assez grande quantité et dans toute leur perfection.

Il est aussi des rivières canadiennes, loin de la civilisation, où l'on en fait encore des pêches qui rappellent celles dont parle l'Ecriture! Une de ces rivières est le Nipigon, qui a une soixantaine de kilomètres et qui déverse le trop-plein du lac du même nom dans le lac Supérieur, où (chose presque incroyable) on peut encore en pêcher pesant de 4 à 5 kilos.

Les sportsmen qui ont relaté ce fait sont des gentlemen bien connus. Ils ajoutent qu'avant que les amateurs de la ligne aient découvert cet Eldorado, les Indiens qui vivent sur les bords de la rivière faisaient fumer ces truites et les entassaient dehors pour leur provision d'hiver et qu'ils nourrissaient leurs chiens avec des sujets pesant huit à dix livres.

En cuisine la truite est traitée d'après les recettes connues.

N° 317. Truite de Lac (*Mackinaw Trout*). — Cette truite est pêchée dans les grands lacs, aussi dans les lacs du Maine et ceux du Canada. Son poids moyen est de 7 à 10 kilos, mais elle peut atteindre celui de 60 kilos. Comme importance commerciale elle tient le second rang dans les poissons d'eau douce.

On la sert rarement sur les tables aristocratiques, cependant elle est parfois excellente; cela dépend des eaux dans lesquelles elle a été pêchée et aussi de la température.

Elle peut être pochée, avec un court-bouillon au vin et servie soit avec une sauce écrevisse ou hollandaise, etc.

N° 318. Muskallunge. — Les savants semblent avoir perdu leur latin en cherchant l'étymologie du nom de ce poisson. Pour moi, je crois qu'il doit venir de *museau allongé*, nom qui a dû lui avoir été donné par nos intrépides coureurs des bois ou par quelque héroïque missionnaire, fondateurs de la *Nouvelle-France*. Le mot a dû être corrompu en l'écrivant ou en le prononçant comme nous avons fait *bifteck* avec *beefsteak*, comme les Anglais ont fait *sparrow grass* (herbe à moineau) avec *asparagus* (asperge), ou comme les Américains disent *Prairidouchine* pour *Prairie du Chien*, une petite ville du Wisconsin, et *Painedorrîle* pour *Pend Oreille*, une station sur le lac du même nom.

La première chose qui frappe en regardant ce poisson c'est la tête dont les mâchoires *s'allongent*, un peu dans le genre d'un crocodile.

Le *muskallunge* est le plus gros de la famille des brochets; son poids peut atteindre 50 kilos et plus. Il vit dans les grands lacs, dans le haut Saint-Laurent, etc. Comme le brochet commun, c'est un grand destructeur de poissons plus petits que lui.

On l'emploie pour la farce de poisson, il est peu apprécié autrement.

N° 319. Brochet (*Pike*). — Ce poisson vit dans le Mississipi, l'Ohio et les grands fleuves ou lacs du Nord. Il n'est pas connu à l'ouest des Montagnes Rocheuses, excepté en Alaska. Il est servi comme en Europe. On en fait aussi de la farce.

N° 320. Brocheton (*Pickerel*). — Le brocheton vit dans la plupart des rivières et lacs à l'est des Montagnes Rocheuses. On le sert comme le brochet. Peu apprécié.

N° 321. Sandre (*Pike-Perch*). — Le sandre est fusiforme, élancé, légèrement comprimé. Sa tête est un peu conique, les yeux sont gros. Sa robe est de couleur gris doré, ses nageoires sont très développées. Sa chair rappelle celle du brochet, mais elle est plus sèche. Il n'est pas très demandé. On le prépare et on le sert comme le brochet. C'est un poisson de lacs et de fleuves.

N° 322. Lavaret (*Whitefish*). — Commercialement parlant, le *whitefish* est le plus important des poissons d'eau douce. Il y en a de plusieurs espèces.

Le *broad whitefish* atteint les plus grandes dimensions. On en a pêché pesant jusqu'à quinze kilos, mais il n'arrive pas sur le marché des villes de l'Est. Il est seulement pêché dans les lacs et fleuves du Nord-Ouest.

Une espèce de lavaret américain, celui des Montagnes Rocheuses, ressemble point pour point au lavaret du lac du Bourget excepté, cependant, une courbure légèrement plus accentuée du dos à l'arrière de la tête.

Un autre genre de lavaret vit dans les lacs du Maine, dans les lacs mignons des Adirondacks, et dans le lac Champlain. Son poids ne dépasse pas un kilo.

Ceux que l'on trouve sur le marché de New-York viennent des grands lacs et pèsent de 2 kilos 500 à 3 kilos 500.

Le lavaret est préparé et servi comme l'alose.

N° 323. Cisco. — Le cisco appartient à la famille du lavaret. C'est une sorte de gros hareng vivant dans les grands lacs et généralement à de grandes profondeurs. Il n'est pêché que pendant deux mois de l'année. Il arrive quelques fois à New-York. Il est très bon soit grillé soit frit à la Meunière.

N° 324. Basse noire (*Black Bass*). — Ce poisson vit dans le lac Champlain, les grands lacs et dans beaucoup de rivières à l'est des Montagnes Rocheuses. Il a été transplanté en France et en Angleterre. C'est sans doute un des meilleurs poissons d'eau douce qui existent; sa chair est blanche et ferme. Il peut être poché entier ou en filets, il est excellent à la Meunière. Malheureusement il n'est jamais bien gros. Il peut atteindre deux et même trois kilos, mais c'est excessivement rare de pouvoir se le procurer de ce poids.

La couleur de cette basse est un peu moins foncée que celle de la basse de mer. Sa forme est assez analogue à celle-ci, moins la tête qui rappelle celle du *bluefish*.

N° 325. Perche (*Perch*). — Il existe plusieurs genres de perches qui portent des noms différents dans les diverses localités. Les plus connues sont la perche dorée (*yellow perch*) et la perche argentée (*white perch*). Elles sont excellentes, mais leur grosseur ne permet guère de les servir autrement qu'à la Meunière.

N° 326. Carpe (*Carp*). — Il existe plusieurs variétés de carpes mais on s'en sert peu. Elles sont peu estimées.

N° 327. Anguille (*Eel*). — Est rarement servie dans les grandes maisons. Si on doit l'employer on la traite en tout comme en France.

N° 328. Lamproie (*Lamprey*). — Comme il est dit pour l'anguille.

N° 329. Whitebait. — On trouve cette friture dans la plupart des villes de l'Est, sur les bords de la mer. Sans atteindre à la perfection de celle de la Tamise, elle est souvent excellente, quoique les poissons ne semblent pas être les mêmes que ceux que l'on trouve en Angleterre.

Vu la différence de climat ils se gardent encore moins que dans ce dernier pays.

N° 330. Morue salée (*Salt Codfish*). — On emploie de préférence la morue désossée dite *George Codfish*. Elle se vend en boîtes de une, trois et cinq livres. Elle est excellente sous tous les rapports.

Il faut la mettre à tremper à l'eau froide pendant douze heures sans changer l'eau. On la fait ensuite pocher suivant l'usage en ayant soin de mettre une idée de beurre dans l'eau.

Cette morue peut être servie avec sauce crème, sauce aux câpres, sauce aux œufs, sauce keurry, etc., etc., en saucant dessus.

N° 331. Palets de Morue (*Codfish Cakes*). — Mettre à tremper 500 gr. de morue, comme expliqué ci-dessus. La faire cuire en ajoutant 800 gr. de pommes de terre aussi farineuses que possible et épluchées. Ajouter la grosseur d'une noix de beurre.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égoutter l'eau. Mettre la casserole une minute au four. Piler alors pommes de terre et morue sans excès à l'aide d'un petit pilon dans la casserole même. Lorsque la morue et les pommes de terre sont bien amalgamées, ajouter 100 gr. de beurre fin et travailler à la fourchette. Ajouter trois jaunes un à un en travaillant, puis un décilitre de bonne crème préalablement bouillie, poivre, muscade, sel s'il y a lieu.

Mettre l'appareil sur un plat. Couvrir d'un papier beurré, laisser refroidir et mettre à la glacière jusqu'au lendemain.

Former alors des boulettes de 50 à 60 grammes sur la table farinée, les aplatir d'environ un centimètre et demi d'épaisseur. Faire sauter ces palets des deux côtés à beurre clarifié, de jolie couleur. Egoutter sur un linge.

Dresser sur serviette ou sur papier-dentelle. Persil autour.

Une sauce crème ou béchamel peut être envoyée à part.

Sont servis pour le petit déjeûner (occasionnellement) ou pour le lunch.

N° 332. Beignets de Morue (*Codfish Balls*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en ajoutant deux blancs d'œufs et un décilitre et demi de crème en plus. Laisser refroidir pour raffermir.

Diviser alors l'appareil de la grosseur d'un œuf, à l'aide d'une cuiller et le déposer à mesure sur la table farinée.

Rouler délicatement chaque parcelle de la forme d'une grosse quenelle. Les faire frire en en mettant sept ou huit à la fois dans une grande poêle à moitié pleine d'une friture bien chaude.

Essuyer sur serviette. Servir comme les palets de morue.

N° 333. Langues de Morue (*Salt Codfish Tongues*). — Ces langues sont conservées au sel; elles sont très appréciées par certaines personnes.

Laver les langues, puis les mettre à tremper pendant douze heures dans une terrine d'eau froide. Les égoutter et les faire pocher comme de la morue.

On les fait sauter au beurre et on saupoudre d'un peu de poivre et persil. Ou encore on les sert après les avoir liées d'une sauce crème ou sauce tomate, etc.

Pour le premier déjeûner.

N° 334. Poissons salés. — On trouve sur le marché des maquereaux salés, ainsi que des poitrines de saumon (*salmon bellies*), dont certaines personnes sont très friandes. Ces poissons doivent être lavés à l'eau froide, puis trempés douze heures également dans l'eau froide. Ils sont ensuite grillés et servis avec un peu de beurre fondu versé dessus, ou bien bouillis puis envoyés avec une sauce au beurre.

Ces poissons sont servis quand ils sont demandés pour le petit déjeûner.

N° 335. Poissons fumés. — Comme en Angleterre, on sert des poissons fumés: saumon, *haddock, bloater* ou *kippered herrings*. Ils sont cependant moins bons, souvent trop salés afin de pouvoir se garder, et, en conséquence, moins appréciés qu'en Angleterre.

N° 336. Bouillabaisse. — Ce plat est fait en Amérique avec homard, *striped bass, sea bass, red snapper* ou *sheep's-head, blackfish* et crabes mous. On y ajoute occasionnellement des huîtres, des moules ou des clams.

CHAPITRE IX.

TORTUES ET TERRAPINES.

N° 337. Ailerons de Tortue à l'Anglaise (*Turtle Fins, English Style*). — Les ailerons sont les nageoires antérieures de la tortue. Ce nom leur est donné parce que, dans son élément, la tortue semble voler... un vol un peu lourd il est vrai, et peu progressif !...

. . . . . .

Faire blanchir les ailerons et retirer les écailles comme il est expliqué au potage tortue. Retirer aussi l'épiderme sur les parties découvertes à l'aide d'un linge.

Marquer les ailerons dans un plat à sauter et les mouiller à hauteur avec une bonne mirepoix au vin, assez grasse, cuite et passée. Les faire pocher doucement jusqu'à ce qu'on puisse les désosser. Les égoutter alors et retirer les os. Remettre en cuisson et finir de pocher.

Egoutter. Dresser sur plat. Saucer avec une sauce tortue à l'Anglaise, dans laquelle on aura ajouté le fond dégraissé et réduit.

N° 338. Ailerons de Tortue, Sauces diverses. — Faire pocher les ailerons comme ci-dessus. Les saucer soit avec une sauce Bordelaise, soit avec une sauce comme pour le homard dit *à l'Américaine* en mettant aussi du homard coupé en dés, ou soit avec une sauce tortue à la Française.

N° 339. Ailerons de Tortue farcis, sauces et garnitures diverses. — Préparer les ailerons comme il est dit plus haut. Les faire pocher en les tenant vert-cuits, puis les désosser et les farcir soit avec une farce de volaille simple, soit avec une farce de volaille truffée, ou bien encore avec une farce finie aux fines herbes. Finir de cuire dans leur fond en pochant la farce.

Dresser sur plat. Entourer d'une garniture Financière ou autre. Saucer soit avec demi-glace madère, sauce tortue ou sauce Périgueux dans laquelle on aura ajouté le fond réduit des ailerons.

N° 340. Noix de Tortue à l'Anglaise. — Les noix de tortue sont des parties charnues qui adhèrent intérieurement aux nageoires de la tortue et qui, en somme, remplacent chez ces reptiles le cuissot chez les mammifères. Ce n'est pas une pièce digne d'un épicurien mais elle est passable si la tortue n'est pas trop grosse.

Larder la pièce à l'intérieur avec du lard de poitrine dont les lardons seront légèrement saupoudrés de sel épicé mêlé d'une pointe d'ail. La faire mariner pendant deux jours avec vin blanc, un peu de sel, gros poivre, grosses épices, oignon et carottes émincés, thym, laurier, basilic et persil. Arroser d'un peu d'huile. La faire braiser doucement dans un fond de mirepoix au vin assez gras, cuit et passé en ajoutant sa marinade. La glacer une fois à point. Dresser sur le plat et la servir avec une sauce tortue à l'Anglaise dans laquelle on aura ajouté le fond réduit passé et dégraissé.

N° 341. Côtelettes de Tortue à l'Anglaise (*Turtle Cutlets, English Style*). — En préparant le potage tortue avoir soin de prélever quelques jolis morceaux de chair cutanée.

Avec l'emporte-pièce moyen, forme côtelette, détailler à peu près autant de pièces que le nombre de convives. En couper le même nombre de même grandeur et même épaisseur, sur une noix de tortue braisée et refroidie.

Chauffer les deux sortes de côtelettes dans deux plats à sauter après les avoir mouillées avec de la sauce tortue N° 115.

Dresser les côtelettes en alternant les deux genres de chair, sur une bordure concave faite avec farce de volaille ou farce de veau. Napper avec la sauce et servir.

Une garniture Financière peut être dressée dans le centre.

N° 342. Terrapine (*Terrapin*). (1) — La terrapine est une tortue de champs ou plutôt de terrains marécageux, vivant dans le voisinage des baies et des golfes. Il y en a de plusieurs sortes dont la principale est la célèbre *diamond-back*, ainsi nommée à cause des facettes en relief qui ornent la surface de sa carapace.

Cette sorte de terrapine est si recherchée qu'elle devient très rare et on doit se contenter de celles qui s'en rapprochent le plus. Les meilleures sont les plus lourdes comparées à leur volume, de couleur foncée et avec les pattes larges et charnues.

(1) Petite tortue particulière aux Etats-Unis.

Remarque: La plus grande partie de la valeur culinaire de la tortue de mer réside dans sa carapace, ce qui est le contraire dans la terrapine dont seuls l'intérieur et les membres peuvent être utilisés.

N° 343. Préparation de la Terrapine. — Mettre les terrapines dans un grand baquet d'eau froide et les laisser se débattre pendant une demi-heure afin de les laver.

La manière de tuer ces inoffensives bêtes est très cruelle, mais il n'y en a pas d'autres... à moins de les chloroformer.

Elles sont jetées deux à la fois dans une grande casserole d'eau en ébullition où on les laisse deux minutes. Elles sont alors retirées et immédiatement dépouillées de l'épiderme qui se trouve sur les parties découvertes, en se servant pour cela d'un linge propre. Parfois après cette opération les tortues sont encore vivantes; il faut alors les remettre vivement dans l'eau bouillante pour finir de les tuer, puis les égoutter.

Une fois que le nombre voulu de terrapines ainsi préparées est obtenu, elles sont mises toutes ensemble dans une marmite ou casserole emplie à moitié avec eau propre, *non salée,* en ébullition. La cuisson s'opère à couvert.

Au bout de vingt-cinq minutes d'ébullition, tâter chaque terrapine pour s'assurer de la cuisson. Avoir soin de les tenir plutôt vert-cuites, et à cet effet les égoutter aussitôt que la chair des pattes casse sous la pression du pouce et de l'index.

Tâter ainsi chaque terrapine toutes les cinq minutes en les retirant à mesure qu'elles sont cuites. Pour être bonne une terrapine doit prendre d'une demi-heure à une heure de cuisson; au delà de ce temps elles sont coriaces ou filandreuses.

Passer alors la pointe d'un petit couteau tout autour des parties exposées et au ras de la coquille de chaque terrapine. Poser celle-ci sur le côté et appuyer afin de dégager la partie inférieure de la coquille. Jeter celle-ci.

Retirer ensuite avec beaucoup de soins tout le contenu de la partie concave. Séparer le train avant du train arrière. Recueillir les œufs, retirer leur pellicule et les réserver en les tenant dans un peu d'eau. Dégager le foie avec précaution pour ne pas crever l'amer, supprimer celui-ci avec les parties du foie y attenant. Couper le foie en escalopes un peu épaisses et réserver à couvert. Jeter les entrailles.

Diviser alors les deux trains de la terrapine, chacun en deux parties, ce qui constitue les quatre membres avec les parties charnues qui adhèrent à chacun d'eux.

Dans les restaurants on sert en général la terrapine sans la désosser; on se contente de diviser les membres en morceaux d'environ deux centimètres carrés (ces morceaux sont forcément irréguliers). Dans les familles privées on exige en général que la chair soit désossée. Elle est alors plus facile à manger, mais cela lui ôte un peu de ses qualités. Elle est coupée comme ci-dessus. Les pattes sont désossées de même.

Recueillir les os, les bouts des pattes et les têtes des terrapines. Les mettre en casserole, saler légèrement, mouiller un peu plus d'à hauteur avec bouillon de poulet non assaisonné, c'est-à-dire cuit sans légumes ni aromates. Cuire une heure et demie sur feu modéré. Passer ce fond dans une autre casserole, ajouter alors les chairs des terrapines, un peu de poivre noir *non éventé* et, au besoin, un peu plus de bouillon.

Couvrir. Cuire la terrapine dix minutes (ou un peu plus longtemps si elle est trop ferme). Ajouter alors, les foies et les œufs. Cuire le tout ensemble cinq minutes de plus.

Quand la terrapine n'est pas destinée à être employée d'un seul bloc, il faut la diviser en pots suivant le besoin, laisser refroidir, puis mettre à la glacière.

Si la terrapine est préparée avec les soins prescrits ci-dessus, elle se gardera facilement plusieurs jours.

Les plus grandes précautions doivent être prises afin de ne pas trop cuire la terrapine; elle doit être juste à point. Dans le cas où une, ou plusieurs terrapines se trouveraient un peu dures après les avoir découpées, il faudrait les marquer à part pour finir de les cuire dans le bouillon de volaille.

Bien avoir soin de faire bouillir ensemble pendant cinq minutes toutes les parties de la terrapine, et, si elle doit être divisée, d'égaliser les chairs, foies, jus, etc., en proportion.

Remarque: Le poids d'une paire de bonnes terrapines est d'environ trois kilos et son prix est de 25 à 35 francs. Elles doivent mesurer environ 14 centimètres sous le plastron au centre sur la longueur.

On compte une terrapine pour 4 personnes, mais si on a 4 personnes à servir il faut employer deux terrapines; et pour 8 personnes pas moins de trois, ce qui ne met pas ce plat à la portée de tout le monde!... Aussi n'y a-t-il peut-être pas un Américain sur mille qui connaisse cette tortue... même de nom.

Inutile de dire que c'est le plat des grands dîners ou des soupers de bal dans les familles très riches...

Le potage tortue, l'alose, l'agneau de lait, la terrapine, le *canvas-back duck* et la glace aux fraises nouvelles sont en

quelque sorte à l'ordre du jour pour tous les grands menus d'hiver dans l'aristocratie new-yorkaise.

N° 344. Terrapine au Naturel (*Plain Terrapin*). — Préparer et cuire la terrapine comme au N° 343. Ajouter de 100 à 125 gr. de beurre par litre de terrapine, sel si c'est nécessaire.

N° 345. Terrapine au Beurre noisette (*Terrapin with Brown Butter*). — Préparer et cuire la terrapine comme au N° 343. L'égoutter en réservant le jus au chaud.

Pour un litre de terrapine, jus compris, faire chauffer 125 gr. de beurre à la noisette, lui adjoindre la chair de terrapine, sauter quelques minutes.

D'autre part, faire réduire d'un bon tiers le jus réservé, le verser sur la terrapine sautée. Ajouter sel si c'est nécessaire, pointe de cayenne et un décilitre de bon madère sec. (Xérès, jerez ou sherry.)

La terrapine se sert dans des plats en argent munis de leur couvercle et bien chauds.

N° 346. Terrapine à la Crème (*Creamed Terrapin*). — Préparer et cuire la terrapine comme au N° 343. Pour un litre de terrapine, jus compris, prendre 1 litre ½ de bonne crème. Faire bouillir celle-ci et la faire réduire à 6 décilitres.

D'autre part, égoutter le jus de la terrapine dans une sauteuse, le faire réduire presque à glace. Ajouter la crème réduite, puis la terrapine, 1 décilitre de xérès, sel s'il y a lieu, poivre et muscade. Bien chauffer en agitant et servir.

N° 347. Terrapine à la Baltimore (*Terrapin Baltimore Style*). — Préparer la terrapine comme au N° 343. Egoutter et réserver le jus.

Pour chaque litre de terrapine, jus compris, cuire 125 gr. de beurre fin à la noisette, ajouter la chair de terrapine. Sauter quelques minutes, mouiller avec le jus réservé, et, si celui-ci n'est pas suffisant pour faire la sauce, ajouter un peu de bouillon de volaille. Amener à l'ébullition.

Lier le jus à consistance de velouté un peu serré, avec un peu d'amidon de maïs (*corn-starch*) délayé à l'eau froide. Finir le ragoût avec 1 décilitre de xérès, un peu de sel si c'est nécessaire, muscade et pointe de cayenne.

Remarque: Dans le Sud on lie cette terrapine avec un petit roux brun.

N° 348. Terrapine à la Philadelphie (*Terrapin Philadelphia Style*). — Préparer la quantité nécessaire de terrapine d'après les indications données au N° 343.

Pour chaque litre de terrapine coupée, jus compris, préparer une liaison avec 5 jaunes d'œufs et 3 décil. ½ de bonne crème. Lier avec soin la terrapine après l'avoir amenée à l'ébullition. Mettre la sauteuse sur le coin du fourneau. Ajouter 125 gr. de beurre fin, ramolli et divisé en petits morceaux. Bien agiter la sauteuse. Finir avec un décilitre de xérès, sel s'il est besoin, et pointe de cayenne.

N° 349. Terrapine à la Maryland (*Terrapin Maryland Style*). — Préparer la quantité nécessaire de terrapine comme il est indiqué au N° 343.

Pour chaque litre de terrapine préparée, lier avec l'appareil suivant : Faire cuire 4 ou 5 œufs pendant 12 ou 15 minutes. Laisser refroidir. Retirer les jaunes et broyer ceux-ci au mortier en ajoutant graduellement 125 gr. de beurre fin. Passer au tamis. Délayer avec 3 décil. ½ de crème. Finir le ragoût avec 1 décilitre de xérès, sel si c'est nécessaire, muscade et pointe de cayenne.

N° 350. Terrapine à la Cambridge (*Terrapin Cambridge Style*). — Cette façon d'assaisonner et de finir la terrapine est exactement la même que celle de la recette précédente, avec cette différence que les foies sont réservés après la cuisson pour être ensuite pilés et passée au tamis, puis amalgamés à l'appareil de liaison.

La sauce dans ce cas est d'un gris foncé qui ne plaît pas à tout le monde et, avant de la préparer de cette façon, il est sage de s'assurer l'assentiment de l'amphytrion.

En tout cas ce plat est excellent.

N° 351. Terrapine en Casserole. — Choisir trois ou quatre terrapines de grosseur moyenne, mais relativement lourdes. Les faire cuire comme il est dit au N° 343. Les ouvrir, jeter le fiel et les entrailles. Diviser chaque terrapine en quatre parties (les quatre membres avec les chairs qui y adhèrent). Couper le bout de chaque patte.

Mettre ces pièces dans une casserole. Mouiller à deux tiers de hauteur avec bouillon de poulet bien dégraissé. Ajouter sel s'il y a lieu, poivre noir frais moulu, une pointe de cayenne. Cuire juste à point, mais plutôt moins que trop.

Ajouter les œufs épluchés, les foies escalopés et 1 décilitre de xérès. Donner deux bouillons et ranger les morceaux dans une casserole de fantaisie en intercalant les œufs et les foies escalopés.

Faire réduire, s'il y a lieu, le fond des terrapines, le verser dans la casserole, puis verser sur le tout 150 gr. de beurre cuit à la noisette. (Un peu de xérès, facultatif.) Mettre le couvercle et servir très chaud.

Servir en même temps des champignons sautés au beurre dressés sur des toasts.

Le prix élevé de cet apprêt fait qu'il doit être naturellement prohibé des menus dans les familles où on regarde à la dépense.

N° 352. Terrapine Maryland Club (*Terrapin Maryland Club*). — Cuire les terrapines bien à point, les ouvrir comme au N° 343 en recueillant leur eau avec soin. Découper chaque membre en morceaux moyens sans les désosser. Emincer le foie après avoir retiré le fiel et les parties voisines. Eplucher les œufs.

Mettre les chairs, le foie, les œufs et l'eau des terrapines dans une sauteuse, ajouter poivre noir frais moulu, sel.

Pour chaque litre de chair et foies ajouter 180 gr. de beurre fin, un peu de moutarde anglaise délayée à l'eau, et 2 décilitres de vin de Xérès. Chauffer jusqu'à l'ébullition et servir.

(Cette recette provient d'un ancien président du Club.)

N° 353. Croquettes de Terrapine (*Terrapin Croquettes*). — Préparer la terrapine comme au N° 343, la désosser, la couper en dés. Couper le foie de même. Hacher les œufs grossièrement. Mêler le tout. Lier et assaisonner l'appareil comme il est expliqué pour la terrapine à la Philadelphie, mais en mettant moins de crème. Laisser refroidir aux trois quarts.

Préparer des moules à côtelettes sans fonds, sur plat en cuivre épais foncé de papier blanc et faire bien refroidir à la glacière (ce qui a pour objet de saisir l'appareil et l'empêcher de couler). Emplir les moules avec l'appareil de l'épaisseur d'un centimètre et remettre à la glacière.

Une fois bien raffermi, dégager chaque croquette autour du moule à l'aide d'un petit couteau. Retirer les moules. Chauffer légèrement le fond du plat et détacher les croquettes du papier. Paner à l'Anglaise. Frire à friture presque fumante. Essuyer et servir sur serviette, en couronne, avec persil au centre.

CHAPITRE X

PRÉPARATIONS DIVERSES.

N° 354. Saumure anglaise (*Plain Brine*). — Cinq kilos de sel de cuisine, 2 kilos 500 de gros sel, 1 kilo 500 de cassonade blonde, 750 gr. de salpêtre, 45 litres d'eau. Faire bouillir le tout ensemble. Laisser refroidir et, si le gros sel n'est pas très propre, décanter la saumure en la versant dans le baquet ou baril qui doit servir pour la salaison.

Cette saumure sert pour le bœuf (*corned beef*).

Le plat de côte (*plate*) et la poitrine (*brisket*) prennent de 12 à 15 jours, la culotte de 15 à 18 jours, la cuisse désossée (*round*) de 20 à 24 jours, etc.

Ces viandes sont toujours fortement piquées avec l'aiguille à brider avant de les immerger afin de faciliter la pénétration de la saumure, et elles doivent être maintenues au-dessous du niveau du liquide au moyen d'une pièce de marbre ou d'un couvercle de bois surchargé d'une pierre très propre.

N° 355. Saumure épicée (*Spiced Brine*). — Préparer la saumure exactement comme ci-dessus en ajoutant 250 gr. de graine de coriandre (*coriander seed*), deux grosses feuilles de laurier, quelques brindilles de thym (même poids que le laurier), 6 clous de girofle et 6 brins de macis.

Amener à l'ébullition dans une marmite émaillée. Retirer du feu. Couvrir et laisser infuser jusqu'au lendemain.

Passer alors la saumure en la décantant dans un baquet ou baril très propre.

La saumure doit être tenue dans un endroit aéré à basse température, en été à la glacière (à moins d'être dans des pays peu chauds). Les pièces ne doivent pas être trop épaisses, car, dans ce cas, elles ont des tendances à se corrompre avant que la saumure ait pu atteindre le centre.

N° 356. Tampons pour fonds de plats. — Ces tampons remplacent nos fonds de riz. Ils sont plus faciles à faire, de-

mandent à la fois moins de temps et moins de travail, sont toujours très blancs, très fermes, ne coûtent pas plus cher et peuvent se conserver très longtemps.

La base de leur composition est la fécule ou amidon de maïs qui se trouve maintenant partout chez les grands épiciers. La meilleure marque est celle provenant des fabriques Kinsford. Le contenu d'un paquet rapporte un fond de grandeur moyenne, c'est-à-dire pour un plat d'un service. Un homme seul ne peut faire que deux fonds à la fois.

A cet effet ouvrir deux paquets de *corn-starch* par le haut sans déformer l'emballage. Tamiser la fécule sur papier.

Mettre dans une casserole le contenu d'UN PAQUET ET UN TIERS D'EAU pour *chaque paquet de fécule.* Faire bouillir, ajouter la fécule, dessécher deux minutes, comme pâte à choux.

Verser l'appareil sur la table préalablement saupoudrée fortement de fécule tamisée; saupoudrer aussi l'appareil, le broyer un peu au rouleau, puis avec les deux mains, sans le diviser.

Lorsque l'amidon a acquis un certain corps, diviser le morceau en deux parties égales. Broyer encore à la main, tout en moulant l'une d'elles comme pour une galette et abaisser vivement au rouleau de l'épaisseur de deux centimètres et de forme ronde. Recommencer de même pour l'autre partie. Dans ce travail l'essentiel est d'aller vite, d'abaisser les fonds avec soins sans faire de crevasses sur le tour, et d'employer le moins de fécule possible une fois le broyage à point.

On graisse aussitôt les fonds avec un peu de saindoux afin de les empêcher de sécher et on les enveloppe d'un linge humide.

Une fois froids et après avoir acquis le nombre voulu, ces fonds sont mis à la glacière, pour être taillés le lendemain.

Les fonds ovales pour les grosses pièces sont faits d'après ces principes en employant les quantités voulues.

Un moyen simple, pratique et expéditif de tailler ces fonds est en employant des tubes à colonne dont on aura au préalable fait supprimer la moitié du cylindre de bas en haut et jusqu'à moitié de hauteur.

Une fois les fonds taillés, les tenir immergés dans de l'eau alunée à raison de 500 gr. d'alun pour 50 litres d'eau. Tenir le vase dans un endroit froid, si possible dans la glacière.

Les fonds qui ne sont pas détériorés après avoir servi sont lavés avec soin et remis dans l'eau alunée.

L'appareil de fécule ci-dessus convient peu pour faire des coupes ou sujets de ce genre, et en cela il ne vaut pas le riz. Mais, aujourd'hui, ces pièces ne sont plus servies.

N° 357. Corail imité. — Broyer au mortier 4 ou 5 jaunes d'œufs cuits. Ajouter quelques gouttes de carmin pour obtenir la couleur voulue. Passer au tamis sur plaque couverte d'une feuille de papier. Sécher sur l'étagère du fourneau. Hacher de la grosseur voulue et réserver.

N° 358. Mie de Pain frite (*Fried Bread Crumbs*). (Cuis. angl.) — Mettre un morceau de beurre dans un plat à sauter, poêle ou couvercle de marmite. Faire fondre. Ajouter la mie de pain passée au tamis et préalablement séchée, en quantité suffisante pour qu'elle s'imbibe légèrement de beurre.

Faire colorer graduellement sur feu modéré en agitant continuellement avec la spatule jusqu'à ce que la mie de pain atteigne une jolie couleur dorée. Elle doit être aussi sèche que de la chapelure. Se sert avec le gibier à plume, spécialement celui à chair noire. Peut se garder deux ou trois jours.

N° 359. Chip Potatoes. (Cuis. angl.) — Ces pommes de terre sont d'abord épluchées en bouchon ou coupées avec le tube à colonne. Elles sont ensuite émincées très fines, bien essuyées, puis mises dans la friture à chaleur modérée en les laissant tomber à la main pour les décoller. Frire alors doucement en agitant de temps en temps avec l'écumoire en fil de fer, jusqu'à ce que les pommes aient atteint une couleur uniformément dorée. Egoutter alors. Saupoudrer de sel fin et bien essuyer.

Ces pommes de terre ne doivent pas être frites en grande quantité à la fois. Tenues dans un endroit sec, elles peuvent être conservées plusieurs jours. Pour servir avec gibier à plume à chair noire.

N° 360. Garniture Réforme. (Cuis. angl.) — Passer des blancs d'œufs à l'étamine et les faire pocher dans un moule beurré. Les laisser refroidir et les couper en julienne un peu grosse et courte. Couper de même des champignons cuits, de la langue salée cuite, du blanc de poulet et des cornichons, tout en égale quantité. Mêler et mettre l'appareil dans un bol couvert d'une assiette sur l'étagère du fourneau pour chauffer légèrement.

Au moment de servir arroser cette garniture d'un peu de madère.

Pour côtelettes à la Réforme.

N° 361. Purée de Pommes de terre à la Sauge (*Sage and Onion Dressing*). (Cuis. angl.) — Hacher fin deux oignons moyens, les faire passer au beurre sans colorer, ajouter ½ litre de bon jus et une pincée de sauge hachée (verte si c'est en été, sèche si c'est en hiver). Faire tomber à glace.

D'autre part, éplucher 2 kilos 500 de pommes de terre, les cuire à la vapeur, les passer au tamis et les joindre à l'appareil de sauge. Ajouter 125 gr. de beurre frais et travailler fortement à la spatule comme pour une purée de pommes de terre. Y incorporer encore un peu de bouillon ou jus simple pour l'amener à consistance de purée de pommes, sel, poivre.

Pour accompagner le porc frais rôti.

N° 362. Pouding à la Sauge (*Sage and Onion Pudding*). (Cuis. angl.) — Hacher deux gros oignons, les faire revenir au beurre sans colorer. Ajouter ½ litre d'eau, une pincée de sauge verte hachée ou, à défaut, de la sauge sèche broyée, sel, poivre. Cuire un quart d'heure, très doucement. Y ajouter de la mie de pain pour en faire un appareil un peu plus épais que de la *bread sauce*.

Enduire largement un moule à génoise avec dégraissis de porc rôti, mettre l'appareil dedans, égaliser la surface et arroser le dessus d'un peu de la même graisse. Cuire au four comme un *Yorkshire pudding*. Démouler ensuite.

Envoyer occasionnellement ce pouding en remplacement de la purée de pommes à la sauge décrite plus haut. Dans ce cas on peut aussi servir une purée de pommes de terre simple.

Pour accompagner le porc frais rôti.

N° 363. Yorkshire Pudding. (Cuis. angl.) — Battre 8 œufs en leur mêlant 6 décilitres de lait. Ajouter 500 gr. de farine, 12 gr. de sel. Bien mêler. Ajouter encore peu à peu 6 décilitres de lait, de manière à obtenir une sorte de pâte à frire très légère (à peu près de la consistance de bonne crème naturelle).

Prendre une plaque carrée d'environ 40 centimètres de côté contenant de la graisse de *roast-beef* bien clarifiée et passée, à demi-centimètre d'épaisseur. Faire bien chauffer la graisse, verser l'appareil dans la plaque, pousser celle-ci à four chaud et cuire de jolie couleur vingt à vingt-cinq minutes.

Egoutter la graisse. Renverser le pouding sur la table, le découper en losanges ou en carrés de cinq à six centimètres de côté. (Pour servir autour du roast-beef ou accompagner celui-ci sur un plat séparé.)

Ce pouding doit être de belle couleur dorée des deux côtés; il doit être prêt juste au moment d'envoyer le roast-beef.

Cet apprêt a un peu d'analogie avec le *matafan* de notre belle Savoie, mais il est plus délicat, plus léger.

En passant, je dirai que je suppose que le mot *matafan* doit venir du mot espagnol *matar* (tuer) et du patois du pays *fan* (faim). *Tue la faim!...* Vestiges des temps d'Annibal ou des soldats de Philippe II!

N° 364. Pouding de Pois (*Pea-Pudding*). (Cuis angl.) — Prendre 500 gr. de pois cassés jaunes, bien les laver, puis les mettre à tremper pendant six à huit heures dans une terrine d'eau froide. Les égoutter, les attacher dans une serviette et les faire cuire avec le porc salé qu'ils doivent accompagner.

Les pois étant cuits, bien les égoutter. Les piler, passer au tamis. Les mettre dans une terrine, ajouter 75 gr. de beurre, sel si c'est nécessaire, poivre, muscade et 6 jaunes d'œufs.

Beurrer un bol de porcelaine à fond rond qui soit juste de grandeur pour contenir la purée de pois, l'emplir avec celle-ci. Envelopper le bol avec une serviette dont le centre sera beurré et fariné et reposera directement sur le côté ouvert, ou dessus de la terrine. Tourner le bol sens dessus dessous sur une assiette et attacher solidement la serviette sur le fond, par les coins. Cuire une heure et demie à la vapeur.

Au moment de servir, déballer la terrine, la renverser sur un plat et dégager le pouding.

Pour servir avec le porc salé.

N° 365. Suet Dumplings. (Cuis. angl.) — Faire une pâte dans le genre d'une pâte à foncer avec 500 gr. de farine, 500 gr. de graisse de rognon de bœuf épluchée, hachée un peu gros, 15 gr. de sel et environ 3 décil. ½ d'eau.

Prendre de cette pâte la quantité voulue et en former des boulettes de la grosseur d'une noix.

Prélever la quantité nécessaire de cuisson sur le *corned beef* en ébullition en la passant dans une casserole, ajouter les boulettes et faire pocher celles-ci à feu modéré pendant une demi-heure.

Ces boulettes sont servies autour du bœuf salé (*corned beef*).

N° 366. Petites Paupiettes de Bacon (*Savoury Rolls*). (Cuis. angl.) — Couper des tranches très minces de lard fumé (*bacon*) de la longueur de 12 centimètres; étendre dessus une farce au pain (*veal stuffing*). Rouler les tranches sur elles-mêmes, les maintenir avec du fil. Les placer sur plafond à rebord et les pousser à four chaud. Les cuire de jolie couleur. Les égoutter sur plat. Retirer le fil.

Pour servir autour des volailles rôties à chair blanche (occasionnellement).

N° 367. Farce au Pain à l'Anglaise (*Veal Stuffing*). — 250 gr. de mie de pain tamisée, 125 gr. de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée un peu gros, 100 gr. de jambon cuit et une pincée de persil hachés très fins, une petite pincée de thym en poudre, sel, poivre, muscade, 2 œufs. Mêler le tout.

Ajouter un peu de bouillon ou de lait, pour obtenir un appareil pas trop consistant.

Cet appareil sert pour farcir les rôtis de veau et de lièvre, occasionnellement pour les dindons. On s'en sert aussi pour farcir les gros poissons cuits au four.

Pour les pièces de veau que l'on ne peut farcir, on le sert sous forme de pouding, en procédant comme il est expliqué pour le pouding à la sauge N° 362.

Il sert aussi pour farcir occasionnellement les oies et les canetons. On ajoute dans ce cas un peu d'oignon haché passé au beurre sans colorer, et de la sauge verte ou sèche.

On peut, facultativement, supprimer le jambon et remplacer la graisse par du beurre.

N° 368. Farce anglaise pour Cochon de lait (*Stuffing for Suckling Pig*). — Préparer cet appareil comme pour le pouding à la sauge N° 362 en le tenant assez ferme.

Parer le foie du cochon, le couper en gros dés. D'autre part, prendre un poids égal de lard frais et le couper de même.

Faire fondre le lard à moitié dans une poêle et sur feu assez vif. Ajouter le foie et faire sauter celui-ci juste pour le raidir.

Egoutter la graisse. Hacher le gratin très fin et le mêler à l'appareil à la sauge.

N° 369. Farce anglaise pour Canetons et Oisons (*Goose Stuffing*). — Prendre les foies des canetons ou des oisons en préparation, les parer et les émincer. Pour 100 gr. de foie, prendre 200 gr. de lard gras frais, le couper en dés et en faire

un gratin avec les foies. Egoutter la graisse, hacher le gratin très fin.

D'autre part, hacher un oignon, le faire revenir au beurre sans colorer et le mêler au gratin haché. Ajouter 200 gr. de hachis de porc, une bonne pincée de sauge hachée (ou écrasée si elle est sèche), autant de persil fraîchement haché, une prise de thym en poudre, sel, poivre, une pincée de mie de pain et un œuf. Mêler le tout.

N° 370. Farce américaine pour Volaille (*Chicken Stuffing*). — 500 gr. de hachis de porc, la moitié d'un oignon haché passé au beurre sans colorer, une pincée de persil, sel, poivre, muscade, un œuf, une poignée de mie de pain tamisée. Aussi pour canetons et oisons.

Cette farce est une préparation d'hôtel qui ne devrait pas être employée en maison bourgeoise pour la volaille.

N° 371. Farce américaine aux Noix (*Nut Stuffing*). — 250 gr. de chair à saucisse, 100 gr. de noix hachées, 100 gr. de riz cuit au bouillon, 60 gr. de mie de pain tamisée, une branche de céleri hachée fine, sel, poivre, muscade, un œuf et un peu de lait pour lier l'appareil.

Pour dindon, chapon et poulet rôtis.

N° 372. Farce pour Oison à l'Américaine (*Green Goose Stuffing*). — Cuire au four des pommes de terre farineuses. Passer la pulpe au tamis de manière à en obtenir 500 grammes. Ajouter 60 gr. de beurre fin, 60 gr. d'oignon haché passé au beurre à blanc, 60 gr. de mie de pain tamisée, le foie de l'oie sauté et haché fin, une bonne pincée de persil fraîchement haché, sel, poivre et muscade. Pour farcir les oies et canetons.

Cette farce est employée dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre.

N° 373. Farce anglaise pour Porc rôti (*Pork Stuffing*). — Hacher deux gros oignons, les faire revenir au beurre sans colorer. Ajouter une poignée de feuilles de sauge hachées fines. Sel. Cuire encore quelques minutes.

Pour farcir le porc frais muni de la couenne, entre celle-ci et la graisse.

N° 374. Farce aux Huîtres à l'Américaine (*Oyster Stuffing*). — 250 gr. de biscuits à l'eau (*crackers*) écrasés, 2 douzaines

d'huîtres ébarbées, un oignon haché passé au beurre sans colorer, une pincée de persil haché, le jus de deux citrons, 60 gr. de beurre, sel, poivre, muscade. Mêler le tout et en faire un appareil pas trop consistant en mouillant avec crème légère, ou moitié lait moitié crème, et deux petits œufs.

Pour farcir les poissons cuits au four et occasionnellement les volailles rôties.

(La farce aux clams est faite d'après ces principes.)

N° 375. Farce aux Pruneaux pour Oies. (Cuis. amér.) — Laver 250 gr. de beaux pruneaux, les faire cuire avec très peu d'eau en ajoutant aussi 100 gr. de raisins de Malaga, deux clous de girofle, deux brins de macis, un zeste de citron levé au couteau, 30 gr. de beurre et 60 gr. de sucre.

Les pruneaux doivent être tenus un peu vert-cuits et le jus très réduit.

Rouler les pruneaux dans des zwiebacks broyés au rouleau. Jeter les épices. Farcir l'intérieur de l'oie. Rôtir selon l'usage, puis sortir les pruneaux avec soin pour les ranger sur le plat autour de l'oie. Jus à part.

N° 375 *bis*. Farce aux Pommes pour Oie et Caneton. (Cuis. amér.) — Eplucher, émincer et faire sauter au beurre 6 belles pommes reinettes comme pour charlotte. Sucrer légèrement. Y ajouter un peu de macis en poudre, le zeste d'un demi-citron haché et une pointe de girofle. Donner une jolie couleur, puis saupoudrer d'un peu de zwieback écrasé et d'une poignée de raisins de Corinthe. Farcir l'oie ou le caneton. Rôtir, puis sortir la farce pour dresser sur le côté.

Cette farce est quelquefois employée pour farcir les cochons de lait.

N° 376. Garniture Créole. — Mettre 150 gr. de beurre dans un plat à sauter assez large, avec six oignons émincés. Faire revenir sans colorer. Ajouter quatre gros piments verts très frais sans les semences, aussi émincés. Frire quelques minutes. Y adjoindre encore 600 gr. de champignons épluchés et émincés ainsi que deux gousses d'ail écrasées. Passer le tout jusqu'à ce que les champignons aient rendu toute leur humidité.

Ajouter dix à douze tomates mondées, purgées et ciselées, sel, poivre. Cuire alors doucement jusqu'à ce que les tomates soient à point sans être écrasées.

Cette garniture est spécialement préparée pour l'omelette à la Créole et pour les viandes services sous cette dénomination.

N° 377. Poudre de Curry. — La poudre que l'on emploie pour les keurrys est une composition d'épices qui varie suivant le goût des cuisiniers indiens. On peut maintenant l'acheter partout. Je donne ici une recette pour montrer à peu près les substances qui entrent dans sa composition avec les proportions.

.....

250 gr. de turmeric, 150 gr. de coriandre, 150 gr. de graine de pavots, 100 gr. de cumin, 100 gr. de cardaman, 100 gr. de fenugrec, 60 gr. de moutarde en grains, 30 gr. de poivre noir, 30 gr. de girofle, 30 gr. d'origan, 10 gr. de cannelle, 10 gr. de macis, 10 gr. de graines de céleri, 5 gr. de thym, 5 gr. de marjolaine, 5 gr. de romarin, 5 gr. de basilic, 3 gr. de laurier, 8 gr. de cayenne.

Broyer toutes ces épices, les passer au tamis très fin et les mettre dans des boîtes de fer-blanc fermant hermétiquement. Boucher la jointure avec une bande de papier.

CHAPITRE XI.

GROSSES PIÈCES DE VIANDES ET VENAISON.

(Meat and Venison Joints)

N° 378. Aloyau rôti à l'Anglaise (*Roast Sirloin of Beef*). — Cette pièce ne se sert entière que sur le buffet des grandes maisons où elle est découpée à mesure par le *carver* ou maître-d'hôtel spécialement attaché à cette table.

Prendre tout l'aloyau, depuis et y compris la première côte jusqu'à l'extrémité de l'os de la culotte.

Dégager le bout de l'os de la côte et scier celui-ci. Supprimer le nerf qui court le long de la chaîne, à la jonction de celle-ci avec le faux filet. Parer l'épiderme sur la graisse à la surface et retirer aussi, s'il y a lieu, l'excédent de graisse sur la bavette; parer celle-ci droite en la tenant de longueur suffisante pour que, une fois pliée, son extrémité vienne se poser contre le filet. Supprimer aussi l'excédent de graisse à l'intérieur tout le long du filet en en laissant une épaisseur d'un centimètre et demi sur celui-ci. Briser les os plats le long du faux filet avec le plat du couperet. Egaliser l'épaisseur de la pièce en fixant sur la partie mince (côté de la côte) un morceau de graisse, ou parure de la bavette.

Saler intérieurement, puis ramener la bavette contre le filet.

Ficeler solidement l'aloyau pour le maintenir dans cette position. Saler aussi extérieurement.

(Il faut bien dire ici que les rôtisseurs anglais ont pour principe de ne saler les rôtis que quelques minutes avant de les retirer du feu. Beaucoup de cuisiniers français ont adopté cette méthode en Angleterre, sans cependant pouvoir donner une raison fondée.)

Envelopper l'aloyau de papier beurré et assurer celui-ci avec de la ficelle. Rôtir, si possible, à la broche anglaise ou, à défaut, dans un four ordinaire à chaleur modérée et soutenue, en arrosant souvent.

Un quart d'heure ou vingt minutes avant la fin de la cuisson débaler le bœuf, le saupoudrer de farine, l'arroser avec son dégraissis et faire prendre une belle couleur à four chaud (ou devant le feu).

Le temps de cuisson d'un aloyau varie suivant son épaisseur. Un bel aloyau en Angleterre prend de quatre heures et demie à cinq heures. Le temps varie aussi suivant la fraîcheur de la viande, suivant sa qualité et suivant sa température au moment où on la soumet à la cuisson.

Cette pièce est toujours servie accompagnée du déglaçage de la plaque ou de la lèchefrite avec bouillon ou consommé (jus clair), *Yorkshire pudding,* raifort râpé (ou sauce raifort), pommes de terre et légumes verts.

Le découpage s'opère en tranches très minces, coupées en *travers* sur le faux filet et en *biais* sur le filet. Des morceaux de la graisse bien rissolés sont en général servis sur chaque assiette (ou arrangés sur le plat).

Le nom de cette pièce était autrefois *loin* (longe), mais certain jour Charles II, roi d'Angleterre, étant probablement *en liesse* et ayant été satisfait de son dîner, leva son épée et la sacra *chevalier,* imitant ainsi un autre grand despote qui éleva son cheval à la dignité de consul de l'Empire romain. C'est depuis ce temps-là que l'on dit *Sirloin* comme on dirait Sir John ou Sir Charles.

N° 379. Roast-beef à l'Américaine (*Porter House Roast*). — Cette pièce comprend la partie épaisse de l'aloyau, à laquelle adhère le centre du filet. Elle peut mesurer de seize à vingt-cinq centimètres de longueur.

Elle est préparée et rôtie d'après les principes indiqués pour le *sirloin.* Elle est servie avec les mêmes accompagnements.

N° 380. Côtes de Bœuf rôties (*Roast Ribs of Beef*). — Prendre les côtes couvertes, de préférence les trois ou quatre premières côtes, d'un seul morceau. Ecourter les os du côté plat, sans excès. Scier et dégager l'os de la chaîne. Retirer le nerf qui suit les os plats des vertèbres et supprimer ceux-ci. Parer la pellicule sur la surface. Saupoudrer de sel. Rôtir en arrosant souvent.

Cette pièce peut prendre d'une heure et demie à trois heures et demie pour la cuisson, et pour les raisons indiquées pour l'aloyau. Elle est servie avec les mêmes accompagnements.

N° 381. Faux Filet rôti (*Roast Top Sirloin of Beef*). — Désossée ou non, cette pièce est servie comme l'aloyau à l'Anglaise et avec les mêmes accompagnements.

Remarque: En Angleterre les grosses pièces chaudes sont servies sur des plats ovales à pieds, posés sur des réchauds à l'eau chaude ou sur des buffets à vapeur. La surface de ces plats est marquée de rainures ou petites rigoles qui recueillent le jus de la pièce et le conduisent dans une cavité pratiquée à une des extrémités du plat, d'où il est recueilli pour mettre sur chaque assiette par le *carver* (découpeur).

Broche Anglaise (*Roasting Jack*). — Dans les grandes cuisines anglaises, l'appareil pour rôtir est très pratique et aussi simple qu'il est scientifique.

Une grille d'environ 80 centimètres de hauteur formée de barreaux assez épais, reliés entre eux par deux barres horizontales, est fixée debout, un peu penchée en dehors sous une cheminée et à 12 ou 15 centimètres au-dessus du sol.

Cette grille est plus ou moins longue suivant l'importance du travail, mais ordinairement mesure de 80 centimètres à 1 m. 25. Un espace est naturellement ménagé entre la grille et le mur pour contenir le coke qui sert de combustible.

Plus haut, dans la cheminée, est fixée une sorte de roue à aubes qui est actionnée par le courant d'air chaud qui s'engouffre par cette issue avec la fumée. Cette roue en tournant communique à un mécanisme extérieur un mouvement de rotation, et celui-ci à son tour actionne des chaînes qui pendent perpendiculairement. Ces chaînes peuvent être placées à la distance voulue du foyer au moyen de crochets. Les viandes, volaille ou gibier peuvent aussi être accrochés à des hauteurs diverses, de manière qu'on peut cuire sur la même chaîne des pièces demandant des chaleurs différentes.

A environ 1 m. 50 du foyer et parallèlement à celui-ci est une grande armoire en fer où les pièces sont tenues au chaud et où, s'il y a lieu, elles peuvent finir de pocher. Des paravents également en fer sont placés aux deux extrémités, entre le foyer et l'armoire, de sorte que les viandes sont garanties contre les courants d'air.

Par terre est une grande lèchefrite carrée où dans les coins sont pratiqués des creux d'où l'on recueille la graisse pour arroser les pièces à l'aide d'une louche avec un manche très long.

N° 382. Pointe de Culotte à l'Américaine (*Smothered Beef and Vegetables*). — Parer et ficeler un morceau de pointe de culotte pesant dans les trois kilos. Le faire braiser en mouillant modérément avec jus et vin blanc et en ajoutant deux carottes, deux oignons, bouquet, sel et poivre.

D'autre part, faire blanchir séparément un chou et 500 gr. de petit salé maigre. Faire ensuite braiser ces deux articles ensemble en mouillant avec bon jus et dégraissis de bœuf.

Cuire à l'eau salée beurrée et dans trois casseroles: deux douzaines de petits oignons, autant de carottes tournées et autant de navets taillés.

Une fois le bœuf cuit à point, ce qui prend environ quatre heures, faire glacer celui-ci, le dresser sur un plat. L'entourer avec légumes en bouquets en alternant avec le *bacon* coupé en tranches.

Dégraisser le fond, le passer, le faire réduire s'il y a lieu, le lier avec un peu de demi-glace, le verser autour de la viande et envoyer le reste en saucière.

N° 383. Bœuf braisé à l'Allemande (*Sauerbraten*). — Comme son nom l'indique, ce plat n'appartient à la cuisine américaine que par voie d'adoption. Je le classe ici parce qu'il est parfois demandé.

.....

Se procurer un morceau de pointe de culotte pesant environ trois kilos, le larder comme un bœuf à la mode en assaisonnant les lardons avec sel épicé mêlé d'une pointe d'ail et mettre la pièce dans une terrine de moyenne grandeur.

D'autre part, préparer une marinade comme suit: Prendre deux litres de bière blonde un peu aigre, la mettre dans une casserole avec une feuille de laurier, deux brindilles de thym, trois clous de girofle, trois brins de macis, douze grains de poivre, autant de coriandre et autant de quatre-épices en grains (*allspice*). Ajouter une grosse carotte et un oignon émincés. Faire bouillir le tout cinq minutes. Laisser refroidir et verser sur la viande.

Mettre la terrine à la glacière pendant quatre ou cinq jours suivant la saison et retourner la viande à l'aide d'une fourchette deux fois par jour.

Couper en dés 200 gr. de lard frais, le faire fondre dans une cloche en fonte ou, à défaut de celle-ci, dans une braisière ou casserole de juste grandeur. Sortir les rillons.

Egoutter le bœuf, le débarrasser des aromates qui y sont attachés, l'essuyer et le mettre dans la braisière. Couvrir. Faire colorer de tous les côtés sur feu modéré. Mouiller la pièce avec du bon jus et une partie de sa marinade passée, comme s'il s'agissait d'un bœuf à la mode. Saler légèrement.

Faire partir et cuire doucement pendant deux heures et demie.

Ajouter alors deux douzaines de petits oignons préalablement rissolés et autant de petites carottes tournées. Cuire doucement jusqu'à ce que le bœuf soit à point.

Egoutter la pièce sur un plat à rôtir et la faire glacer au four avec un peu de son fond non dégraissé.

Dégraisser ensuite le fond. Retirer les légumes avec soin. Lier le fond avec un peu d'espagnole ou, à défaut, un peu de roux brun. Y ajouter si c'est nécessaire un peu de la marinade réservée.

Dresser le bœuf sur un grand plat, les légumes autour. Arroser ceux-ci avec une partie de la sauce et envoyer le reste à part.

Remarque: A défaut de bière sure, on peut employer moitié eau et moitié vin du Rhin. On ajoute un peu de bon vinaigre pour y donner l'acidité désirée.

N° 383 *bis.* **Bœuf braisé en Chevreuil.** (Cuis. allemande.) — Préparer le bœuf exactement comme ci-dessus en employant du vin blanc pour la marinade (avec une proportion d'eau et de vinaigre voulue) et en ajoutant huit ou dix grains de genièvre et une idée de basilic et de romarin si possible.

Supprimer les légumes de la garniture et ajouter un verre de gelée de groseille environ une heure avant la fin de cuisson. Lier d'un peu d'espagnole.

N° 384. Bœuf braisé à la Suédoise (*Braized Beef, Swedish Style*). — Comme le précédent, en remplaçant la gelée par 6 décilitres de crème épaisse que l'on ajoute peu à peu vers la fin de la cuisson de la pièce.

N° 384 *bis.* **Bœuf braisé à la Badoise** (*Schmorbraten*). — Procéder comme il est dit au N° 383, en supprimant les légumes de la garniture et le lard. Faire revenir avec du beurre, le mouiller avec une partie de sa marinade et du jus comme il est dit. Au bout de trois heures ajouter un morceau de pain d'épices commun suffisant pour lier la sauce. Cuire encore une

heure. Dégraisser. Ajouter 3 décilitres de crème épaisse peu à peu. Passer la sauce au tamis et la servir autour du bœuf.

N° 385. Cuisse de Bœuf salée à l'Anglaise (*Boiled Round of Beef*). — Désosser une cuisse de bœuf d'un seul morceau (la noix, la sous-noix et la semelle). La piquer sur toute la surface avec une aiguille à brider afin de faciliter la pénétration de la saumure.

Mettre la pièce dans la saumure épicée en ayant soin de bien l'étendre et en plaçant dessus une pierre ou un morceau de marbre très propre, de manière que la viande soit bien immergée. La laisser ainsi trois semaines, en ayant soin de tenir le baril dans un lieu très frais.

Retirer la pièce de la saumure, la laver. Placer au centre un gros morceau de graisse de rognon de bœuf. Refermer la pièce en la roulant sur elle-même pour enfermer la graisse. Ficeler la viande dans le sens horizontal et dans le sens vertical avec de la corde solide et en la maintenant avec de grosses brochettes. Ainsi formée cette pièce est nommée "*round.*"

Mettre la *round* (1) dans une grande marmite ou chaudière étamée, la mouiller à l'eau froide un peu plus qu'à hauteur. Amener graduellement à l'ébullition. Modérer le feu (ou la vapeur) de manière que la pièce cuise très doucement pendant six ou sept heures.

Egoutter la *round* sur un grand plat, la débrider en partie, découper à peu près ce qui est nécessaire en commençant par le côté étroit.

Remplacer les brochettes en bois par des brochettes en argent. Glacer la pièce au pinceau. L'entourer avec bouquets de choux-fleurs, carottes tournées, navets et *suet dumplings:* le tout cuit séparément avec du fond prélevé sur la cuisson. Ajouter aussi un peu de la cuisson passée.

Envoyer séparément un plat de pommes bouillies et un bol de la cuisson passée et dégraissée.

La pièce est débridée à mesure qu'elle est employée.

N° 386. Bœuf pressé (*Pressed Beef*). (Cuis. angl.) — Se procurer 4 à 5 kilos de plat de côte pas trop gras, mais de bonne qualité. Le piquer sur toute la surface avec l'aiguille à brider afin de faciliter la pénétration de la saumure et le mettre pendant douze à quinze jours dans la saumure épicée.

(1) Le mot *round* est, bien entendu, du genre neutre en anglais. Je l'ai mis au féminin par allusion à la cuisse du bœuf.

Laver ensuite le bœuf et le faire cuire pendant quatre ou cinq heures à grande eau. (Il doit être bien cuit.)

Egoutter la viande sur plaque. Retirer les peaux et, s'il y a lieu, l'excédent de graisse. Supprimer aussi les os.

Mettre la viande dans un moule carré, non d'un seul morceau mais en la divisant, de manière à égaliser les chairs grasses et maigres ainsi que les parties gélatineuses qui adhèrent aux os, comme pour une galantine, et dans toute l'épaisseur du *pain*. Mettre la viande sous presse dans un endroit frais pendant dix à douze heures, puis la refroidir à la glacière pendant quelques heures.

Démouler le bœuf en trempant le moule à l'eau chaude. Parer la pièce sur le dessus et sur les côtés. Cette pièce devra être de l'épaisseur de cinq à six centimètres.

Masquer alors ce bœuf avec une gelée brune, claire, mais assez collée, de manière à former sur le dessus une couche de deux ou trois millimètres. Napper en même temps les côtés.

Découper en partie et, selon le besoin, en tranches verticales un peu plus épaisses que du jambon. Décorer sur le dessus avec des gros croûtons de gelée collée à point et de couleur plus claire que la gelée de nappage.

Dresser sur plat et entourer d'un cordon de gelée hachée posée à la cuiller. Salade quelconque à part.

N° 387. Bœuf salé à l'Anglaise (*Corned Beef and Cabbage*). — Prendre un morceau de bœuf : pointe de culotte, plat de côte ou poitrine, ayant séjourné douze à seize jours dans la saumure simple (suivant l'épaisseur de la pièce).

Le mettre à l'eau froide et amener progressivement à l'ébullition. Bien écumer. Cuire doucement pendant trois, quatre ou cinq heures (ce bœuf doit avoir la consistance du bœuf bouilli ordinaire).

D'autre part, faire blanchir un ou deux choux, les égoutter et les faire cuire à part avec une partie de la cuisson du bœuf passée, non dégraissée, de manière que le bœuf et les choux soient cuits à peu près en même temps.

Egoutter le bœuf, le dresser sur un plat à roast-beef. Ajouter un peu de la cuisson passée et dégraissée. Des *suet dumplings* peuvent facultativement être dressés sur un bout du plat.

Envoyer les choux sur un autre plat ainsi qu'un plat de pommes de terre bouillies.

(Pour ce plat les choux peuvent aussi être cuits avec le bœuf, mais dans ce cas ils communiquent à la viande un goût désagréable si elle doit être mangée à l'état froid.)

N° 388. Poitrine de Bœuf à l'Anglaise (*Braized Brisket of Beef*). — Se procurer un morceau de poitrine de bœuf du poids voulu et ayant séjourné cinq à six jours dans la saumure simple. Le parer, le marquer dans une braisière avec légumes et aromates ordinaires et mouiller à couvert avec remouillage ou bouillon léger. Cuire doucement environ quatre heures.

Egoutter le bœuf, le découper en partie, le dresser sur un grand plat. L'entourer avec bouquets de carottes tournées, navets taillés, chou-fleur ou autres légumes de saison, le tout cuit séparément avec une partie de la cuisson de la viande passée, non dégraissée.

Saucer avec un *brown gravy* ou demi-glace légère. Envoyer à part une saucière de la même sauce et un plat de pommes de terre bouillies.

N° 389. Bœuf salé Nouvelle-Angleterre (*New England Dinner*). — Cuire le bœuf salé comme le bœuf à l'Anglaise N° 387. Aux trois quarts cuit, prélever une partie de la cuisson et avec celle-ci cuire séparément une douzaine de petites carottes tournées, autant de navets taillés et un chou préalablement blanchi.

Dresser le bœuf sur un plat, les légumes autour en bouquets. Ajouter aussi un bouquet de pommes de terre bouillies et un bouquet de petites betteraves cuites à l'eau non salée, puis épluchées et parées.

Servir séparément un bol de la cuisson passée et dégraissée.

N° 390. Langue de Bœuf salée à l'Anglaise (*Corned Tongue and Vegetables*). — Choisir une belle langue de bœuf ayant séjourné pendant 15 jours dans la saumure simple, la faire cuire à grande eau pendant quatre ou cinq heures en la faisant aller doucement et en la tenant plutôt ferme que trop cuite.

Retirer la peau de la langue, parer le talon, la découper en entaille, la glacer au pinceau et la dresser debout sur le plat. L'entourer avec des épinards en branches ou hachés ou avec des choux de Bruxelles à l'Anglaise, ou encore avec des choux braisés et hachés, etc.

Un peu de demi-glace madère au fond du plat et une saucière de la même sauce à part.

Un plat de pommes taillées et bouillies, aussi à part.

N° 391. Langue froide à l'Anglaise (*Cold corned Tongue*). — Choisir une belle langue de bœuf ayant séjourné pendant quinze jours dans la saumure épicée. La faire cuire comme il est dit à l'article précédent, retirer la peau.

Placer la langue debout dans un moule ou sur la table en lui faisant prendre une jolie forme (le mieux est d'appuyer le talon contre une planche et maintenir le bout avec deux clous), couvrir d'un linge humide et laisser refroidir, puis la mettre deux heures à la glacière.

Parer ensuite le talon de la langue, découper celle-ci en entaille, glacer au pinceau, masquer à la gelée comme il est dit pour le bœuf pressé. Laisser bien refroidir.

Séparer alors légèrement les tranches coupées à l'aide de la pointe du couteau. Dresser la langue sur plat, l'entourer avec gelée hachée posée à la cuiller.

Servir à part une salade quelconque.

N° 392. Langue froide roulée (*Cold rolled Tongue*). — Préparer, cuire et parer une langue exactement comme la précédente. La mouler pendant qu'elle est chaude dans un moule à timbale juste de la grandeur voulue, le dessus de la langue appuyé contre les parois du moule. Laisser bien refroidir, puis démouler comme le bœuf pressé.

Cette langue est découpée horizontalement. Servir avec gelée autour.

N° 393. Langue fumée à l'Américaine (*Smoked Beef Tongue*). — Choisir la langue pas trop sèche, la faire tremper à l'eau froide pendant quarante-huit heures en changeant l'eau deux fois par jour. Procéder alors pour chaud ou pour froid comme pour la langue salée à l'Anglaise.

N° 394. Cuissot de Veau rôti à l'Anglaise (*Fillet of Veal and Bacon*). — Désosser un petit cuissot de veau très blanc sans séparer les pièces, c'est-à-dire en le tenant d'un seul morceau. Assaisonner l'intérieur. Poser sur le centre une quantité proportionnée de *veal stuffing* et rouler le cuissot sur lui-même en enfermant la farce.

Ficeler solidement la pièce, la barder sur toute la surface et maintenir aussi les bardes avec ficelle. La faire rôtir environ

trois heures soit à la broche soit au four, en arrosant souvent avec bon dégraissis. (1)

Débrider alors le cuissot, le dresser sur plat. Couper sur le haut les tranches nécessaires en les remettant en place.

Placer sur le bout du plat un morceau de petit salé, blanchi puis cuit à point, dépourvu de sa couenne, glacé à vif et en partie découpé.

Saucer le veau avec *brown gravy* ou, mieux, avec demi-glace légère au madère. Envoyer un bol de cette sauce séparément.

Servir aussi à part un plat de légumes verts, soit épinards, choux-fleurs, choux de Bruxelles, petits pois, haricots verts, et un plat de pommes de terre. Occasionnellement un plat de nouilles ou de macaroni, etc.

Le *bacon* peut être servi séparément sur un petit plat et, s'il y a lieu, entouré avec les choux ou les épinards.

Au lieu de servir du *bacon* avec le cuissot de veau ci-dessus on peut servir des demi-têtes de cochon salées; ce plat prend alors la désignation de: *Fillet of Veal and Pig's Cheek.*

On sert aussi avec le veau rôti des demi-têtes de cochon fumées connues en Angleterre sous le nom de *bath-chops.*

Ces demi-têtes sont d'abord flambées pour brûler les poils restants, puis elles sont trempées à l'eau froide pendant deux jours et ensuite bien lavées, cuites à l'eau, découpées en partie et envoyées sur plat séparé. Le plat est alors désigné sous le titre de: *Fillet of Veal and Bath-Chops.*

N° 395. Longe de Veau rôtie à l'Anglaise (*Roast Loin of Veal*). — Prendre une longe de veau en la coupant près de la première côte et en y laissant adhérer le quasi. Parer la bavette droite sans autrement la diminuer. Retirer l'excédent de graisse sur le filet mignon en laissant adhérer une couche d'un centimètre sur celui-ci. Retirer le nerf qui longe la chaîne sans détacher celle-ci.

Faire une incision longitudinale sur le centre de la bavette à l'intérieur, tout en laissant l'extérieur intact et pratiquer une poche sur presque toute la surface. Garnir cette poche d'un centimètre et demi d'épaisseur avec *veal stuffing.* Assai-

(1) On entend par le mot *dégraissis* la graisse tombée dans la lèchefrite pendant le rôtissage.

Les viandes blanches, après avoir été débarrassées des bardes, etc., sont en général retournées au four ou raccrochées à la broche afin de leur donner une jolie couleur en les humectant d'un peu de beurre fondu à plusieurs fois.

sonner l'intérieur de la longe, replier la bavette contre le filet mignon, ficeler avec soin sans trop serrer.

Poser la pièce dans une plaque en cuivre étamé, à rebord. Saler. Arroser de bon dégraissis et faire rôtir doucement en arrosant souvent.

Dresser la pièce sur un plat. Détacher tout ou partie du faux filet, couper celui-ci en tranches pas trop minces, en biais. Détacher la bavette, la découper en partie et reformer la longe en remettant les chairs en place.

Servir en sauçant dessous avec demi-glace légère mêlée d'un peu de *Worcester Sauce* et filet de madère, ou encore remplacer la demi-glace par un beurre noisette et saucer sur la pièce.

Envoyer à part un plat de légumes verts, nouilles ou macaroni et un plat de pommes de terre.

N° 396. Carré de Veau rôti à l'Anglaise (*Roast Neck of Veal*). — Prendre un beau carré de veau. Scier l'os des côtes près de la chaîne afin de pouvoir dégager celle-ci en retirant aussi le nerf qui y est attaché et qui suit le faux filet (ou noix). Les os des côtes devront se trouver ainsi complètement dégagés les uns des autres; dégager alors le bout des os du côté de la bavette en laissant une longueur d'environ huit centimètres de chacun d'eux attachés à la chair. Supprimer les bouts à l'aide de la scie ou du couperet en laissant la bavette attachée au carré, parer celle-ci droite.

Saler intérieurement, masquer la bavette avec un peu de *veal stuffing*, la replier contre les os des côtes et l'assurer avec de la ficelle. Rôtir et servir comme il est dit pour la longe. Mêmes accompagnements. (Le découpage s'opère transversalement en tranches minces.)

Remarque: NECK OF VEAL signifie *cou* de veau. C'est une anomalie qui provient de ce que les bouchers anglais vendent le carré en y laissant adhérer toutes les basses côtelettes aussi bien que le collet. La raison en est que nos ragoûts de veau à la Française sont inconnus dans les petites cuisines anglaises et, par conséquent, sans ce subterfuge les bouchers ne pourraient pas se débarrasser de ces pièces.

Le nom de FILLET pour noix ou cuissot peut moins s'expliquer.

Le bœuf, le veau, le mouton et le porc à l'état vivant sont dénommés respectivement: *ox*, *calf*, *sheep* et *pig*, noms qu'ils portaient à l'arrivée des Normands et qu'ils portent encore aujourd'hui, tandis qu'on nomme leur viande *beef*, *veal*, *mut-*

ton et *pork,* dérivations du vieux français apporté par les conquérants

Le nom américain du carré est RACK qui signifie râtelier, par allusion au cadre contenant le fourrage des animaux dans les étables.

N° 397. Veau bouilli à l'Anglaise (*Boiled Veal, Parsley Sauce*). — Prendre suivant le besoin soit une noix, une sous-noix, un morceau de rouelle, d'épaule ou quasi.

Marquer la viande dans une casserole de grandeur proportionnée, la mouiller un peu plus qu'à hauteur avec eau ou bouillon léger. Ajouter carotte, oignon, bouquet sans ail, gros poivre, sel et girofles comme pour poulet bouilli.

Amener graduellement le liquide à l'ébullition. Bien écumer. Cuire ensuite tout doucement en tenant la viande à point.

Préparer un roux blanc comme pour une fricassée à la bourgeoise, le mouiller avec le fond de la pièce, passé et dégraissé. Amener à l'ébullition, puis ajouter une liaison proportionnée de jaunes délayés avec bouillon, une bonne pincée de persil fraîchement haché, muscade et un peu de jus de citron.

Découper la pièce suivant le besoin. Marquer avec la sauce. Envoyer séparément un bol de la même sauce. Servir aussi à part un morceau de *bacon* bouilli, ou encore un morceau d'épaule fumée (*gammon*) aussi bouillie à point. Légumes verts et pommes de terre.

N° 398. Tête de Veau à l'Anglaise (*Calf's Head and Bacon*). — Désosser une belle tête de veau, puis diviser les chairs en deux parties et les faire dégorger à l'eau pendant deux ou trois heures. Retirer aussi la langue, bien la laver et la mettre avec la tête. Dégager la cervelle à l'aide du couperet et la mettre aussi à dégorger dans une terrine à part.

Faire blanchir la tête et la langue en les mettant à l'eau froide et en faisant venir graduellement à l'ébullition, puis cuire dix minutes. Rafraîchir les viandes et bien les laver.

Marquer la tête et la langue en casserole avec oignons, carottes, bouquet sans ail, sel, gros poivre. Mouiller assez grandement avec eau simple. Cuire à point.

D'autre part, éplucher la cervelle, la laver et la faire pocher dans un court-bouillon acidulé.

Dresser la tête sur un grand plat. Eplucher la langue, la découper et la ranger entre les deux demi-têtes. (Découper une de celles-ci.) Diviser la cervelle en deux parties et en mettre une à chaque bout du plat.

Saucer la tête et la langue avec une béchamel liée aux jaunes dans laquelle on aura ajouté un peu de la cuisson de la tête, jus de citron et persil haché.

Envoyer sur un autre plat un morceau de lard de poitrine bouilli (*bacon*) ou un morceau d'épaule (*gammon*), dépouillé de la couenne et glacé à vif.

Servir aussi un ou deux plats de légumes verts, pommes de terre bouillies et un bol de la même sauce à part.

N° 399. Selle de Mouton à l'Anglaise (*Roast Saddle of Mutton*). — La selle anglaise doit provenir d'un animal adulte bien en chair, de préférence de race *Southdown*, abattu, suivant la saison, depuis quinze jours ou trois semaines et même plus. Elle doit être détachée en laissant adhérer la première côte de chaque côté ainsi que les quasis et la queue.

Oter la pellicule sur la surface et, s'il y a lieu, supprimer l'excédent de graisse. Retirer les rognons et parer la graisse sur les filets mignons en en laissant une épaisseur d'environ un centimètre. Supprimer le nerf qui se trouve le long de la chaîne à l'intérieur. Parer droit les bavettes et les rouler sur elles-mêmes. Inciser la surface en losange. Brider la selle. Saler.

Faire rôtir à la broche ou au four à bonne chaleur soutenue. Si la selle est grosse elle demandera une heure de cuisson et quelquefois davantage; elle doit rester rose et juteuse.

Débrider la selle, la couper en tranches diagonales, pas trop épaisses. Dresser sur plat chaud. Verser dans le fond un peu de jus clair. Envoyer aussi une saucière de jus à part ainsi qu'une saucière de gelée de groseille, un plat de pommes de terre et un ou deux plats de légumes verts (ou un plat de légumes verts et un plat de nouilles, riz ou macaroni).

N° 400. Selle de Mouton de Galles (*Roast Saddle of Welsh Mutton*). — Cette selle provient d'un petit mouton élevé dans les montagnes du pays de Galles; c'est assurément un des articles les plus exquis de la cuisine anglaise. Elle est coupée comme la selle anglaise, parée et bridée de même. Elle prend naturellement moins longtemps pour cuire, étant beaucoup plus petite. Elle doit être mise à four plus chaud.

Servir avec les accompagnements de la selle ordinaire.

N° 401. Selle d'Agneau à l'Américaine (*Roast Saddle of Lamb*). — Couper la selle à partir de la première côte jusqu'à

l'os du quasi, la parer comme la selle anglaise. Saler, et rôtir à four chaud. Découper en tranches assez minces.

Si la selle est de grosseur moyenne, elle prend de trente-cinq à quarante minutes de cuisson.

Mêmes accompagnements que la selle anglaise.

On remplace occasionnellement la gelée de groseille par une sauce menthe et groseille.

N° 402. Quartier de Mouton à l'Anglaise (*Roast Haunch of Mutton*). — Cette pièce comprend le gigot et la longe coupés sur un mouton comme il est dit pour la selle anglaise.

Retirer la pellicule et parer la pièce comme il est dit pour la selle. Diviser l'os de la chaîne de deux centimètres en deux centimètres pour faciliter le découpage. Parer l'os du manche. Couper la bavette droite et la rouler contre le filet mignon. Inciser la graisse en losanges sur la surface pour faciliter la cuisson. Ficeler la longe et saler.

Afin d'égaliser la cuisson de la pièce, si celle-ci est cuite au four, il est nécessaire de masquer fortement la longe avec des parures de mouton pendant un certain temps.

Si elle est cuite à la broche il faut d'abord laisser colorer la longe à point, puis accrocher la pièce de manière que la chaleur porte sur le gigot, et très peu sur la longe.

La cuisson demande de une heure un quart à une heure et demie.

Cette pièce est généralement servie du buffet, mais si elle doit être présentée il faut découper une partie de la longe et une partie du gigot, puis reformer la pièce.

Pour le buffet, on adapte à l'os du gigot un manche en acier; et, pour présenter, une papillote.

Servir avec jus clair dessous et mêmes accompagnements que pour la selle anglaise.

N° 403. Longe de Mouton à l'Anglaise (*Roast Loin of Mutton*). — Prendre une belle longe de mouton en y laissant adhérer le quasi. Supprimer la pellicule sur la surface et, s'il y a lieu, l'excédent de graisse. Inciser celle-ci en losange afin d'aider à la cuisson. Supprimer l'excédent de graisse sur le filet mignon, retirer le rognon. Diviser la chaîne de deux centimètres en deux centimètres. Saler intérieurement. Ficeler. Rôtir et saler.

Servir en découpant une partie de la longe en côtelettes. Reformer.

Mêmes accompagnements que pour la selle.

N° 404. Carré de Mouton rôti à l'Anglaise (*Roast Neck of Mutton*). — Prendre un carré comprenant les six premières côtes. Retirer la poitrine en laissant les os du carré d'une longueur de 10 centimètres. Supprimer la pellicule sur la graisse et, s'il est nécessaire, amincir la couche de celle-ci. Supprimer aussi l'os saillant de la chaîne à l'aide du couperet et diviser celle-ci avec la scie sur toute la longueur à un centimètre et demi de distance, afin de faciliter le découpage une fois la pièce cuite. Saler et rôtir en tenant la viande saignante. Découper en côtelettes en reformant le carré sur le plat, l'extérieur en dessus.

Mêmes accompagnements que la selle anglaise.

N° 405. Gigot rôti à l'Anglaise (*Roast Leg of Mutton*). — Cette pièce est préparée et rôtie comme à la Française, mais sans jamais y mettre d'ail à moins qu'il ne soit demandé.

Il faut aussi bien remarquer que si les Anglais aiment la viande de bœuf et de mouton à l'état saignant, ils ne la veulent pas crue, une erreur que l'on fait généralement chez nous. La viande rôtie du mouton comme celle du bœuf doit être rose à l'intérieur et laisser échapper en découpant un jus couleur de rubis... c'est le point qu'il faut atteindre, mais sans le dépasser, afin d'avoir une pièce à la perfection.

Le gigot de mouton est servi exactement comme la selle anglaise et avec les mêmes accompagnements.

N° 406. Épaule de Mouton rôtie à l'Anglaise (*Roast Shoulder of Mutton*). — Détacher l'épaule du mouton en suivant sa division naturelle. Supprimer la pellicule à l'extérieur, parer l'os du manche. Saler et rôtir soit à la broche soit au four en arrosant d'un peu de graisse clarifiée. Découper l'épaule, reformer et dresser sur plat.

Détacher le fond de la plaque avec jus ou bouillon. Passer et verser autour de l'épaule. Servir à part une sauce oignon, pommes de terre bouillies et légumes verts.

N° 407. Épaule de Mouton à la Diable (*Devilled Shoulder of Mutton*). — Rôtir l'épaule sans la désosser et en la tenant un peu vert-cuite.

En sortant du four la masquer d'une couche de moutarde anglaise délayée à l'eau, un peu consistante. Remettre l'épaule au four pour lui faire prendre une jolie couleur. Découper en partie et reformer la pièce sur le plat. Saucer autour avec

brown gravy ou avec demi-glace légère dans laquelle on aura délayé un peu de moutarde.

On peut semer sur la selle facultativement des *Indian Pickles* hachés. Envoyer à part une saucière de demi-glace ou de *brown gravy*. Pommes de terre et légumes verts.

N° 408. Carrés d'Agneau à l'Américaine (*Roast Crown of Lamb*). — Prendre deux carrés d'agneau comprenant les six ou sept premières côtes pour chacun d'eux. Parer l'extérieur, supprimer la poitrine en gardant les os des côtes de 10 centimètres de long. Retirer le nerf le long de la chaîne et parer la partie saillante de celle-ci à l'intérieur à l'aide du couperet. Scier aussi l'os de la chaîne sur le travers à la division de chaque côtelette, sans couper la chair de la noix.

Tourner chaque carré en demi-cercle dos à dos en tenant les os dans le sens vertical de manière à former une couronne qui aura pour base les filets ou noix des côtelettes. Joindre les deux carrés au moyen de brochettes en bois ou en argent. Dégarnir le bout des os des côtes de manière à pouvoir placer une papillote sur chacun d'eux avant de servir.

Placer la couronne sur plaque à rôtir, la tenir en forme au moyen d'une couche de hachis de porc ou simplement d'un hachis fait avec les parures des carrés et assaisonné, placée à l'intérieur en forme de tampon.

Arroser la couronne d'un peu de graisse, saupoudrer de sel et faire rôtir à four chaud en arrosant plusieurs fois.

Servir en garnissant le centre avec légume vert. Jus clair au fond du plat. Pommes de terre à part.

N° 409. Gigot de Mouton bouilli à l'Anglaise (*Boiled Leg of Mutton*). — Prendre un gigot relativement frais, c'est-à-dire provenant d'un animal tué depuis quelques jours seulement.

Dégager l'os du quasi. Parer l'os du manche, parer aussi le gigot sur la surface en retirant l'épiderme. Le ficeler.

Marquer la pièce dans une casserole avec eau à peu près à la hauteur. Amener à l'ébullition, écumer. Ajouter très peu de sel, oignon, carotte et navet.

Cuire à raison de quinze minutes par 500 grammes. Dresser le gigot sur un plat, arroser d'un peu de sa cuisson passée. Découper ce qui est nécessaire.

Envoyer à part une saucière ou un bol de sauce aux câpres faite avec le fond de la pièce. Un plat de purée de navets, un

plat de légumes verts et un plat de pommes de terre taillées et bouillies.

N° 410. Gigot de Mouton bouilli, Sauce Céleri (*Boiled Leg of Mutton, Celery Sauce*). — Comme le précédent, en remplaçant la sauce aux câpres par une sauce céleri.

N° 411. Gigot de Mouton bouilli, Sauce Soubise (*Boiled Leg of Mutton, Soubise Sauce*). — Comme le gigot bouilli à l'Anglaise, en remplaçant la sauce aux câpres par une Soubise.

N° 412. Carré de Mouton bouilli à l'Anglaise (*Boiled Neck of Mutton*). — Parer un ou deux carrés de mouton comme pour rôtir en tenant les os de côtes de sept centimètres de longueur. Les faire cuire une heure ou une heure un quart avec bouillon léger, carotte, navet, oignon, bouquet sans ail, sel et gros poivre.

Découper les carrés en partie et les reformer sur le plat de service, les côtes en dessous. Saucer avec un peu de leur cuisson passée et dégraissée. Un bouquet de pommes de terre taillées et bouillies sur un bout du plat, carottes tournées à l'autre bout, purée de navets sur les côtés et sauce aux câpres à part.

N° 413. Carrés de Mouton bouillis à l'Irlandaise (*Boiled Necks of Mutton, Irish Style*). —Parer deux carrés de mouton comme pour l'article précédent, les cuire de même.

Avec un petit roux blanc et une partie de la cuisson passée et dégraissée faire une sauce simple pas trop liée.

Découper en partie les carrés, les dresser sur le plat, les saucer légèrement, les entourer avec un gros bouquet de pommes de terre taillées et bouillies d'un côté et d'un bouquet de petits oignons cuits au bouillon non dégraissé de l'autre.

Envoyer une saucière de sauce aussi à part.

N° 414. Selle d'Agneau de Lait à l'Anglaise (*Roast Saddle of Spring Lamb*). — Couper la selle en laissant adhérer les quasis. Supprimer la pellicule sur le dos. Parer les bavettes droites. Supprimer l'excédent de graisse sur les filets mignons s'il y a lieu. Rouler les bavettes sur elles-mêmes et ficeler la selle. Saupoudrer de sel.

Faire rôtir à la broche ou au four en arrosant souvent (environ 45 minutes).

Découper en tranches assez minces diagonalement ou sur la longueur. Dresser sur plat. Jus clair au fond.

Envoyer à part une saucière de sauce menthe, pommes de terre nouvelles à l'Anglaise, petits pois dito et salade de laitue.

N° 415. Quartier d'Agneau de Lait (de derrière) à l'Anglaise (*Hind quarter of Spring Lamb*). — Prendre le quartier de derrière jusque et y compris la première côte. Parer le manche du gigot et couper la jambe au-dessus du jarret. Retirer la pellicule sur la surface. Supprimer le surplus de la graisse sur le filet mignon, s'il y a lieu. Scier l'os de la chaîne de deux centimètres en deux centimètres. Supprimer aussi la partie saillante de l'os du quasi. Couper la bavette droite, la rouler sur elle-même et la maintenir avec de la ficelle. Saupoudrer de sel et rôtir à la broche anglaise ou au four, environ cinquante minutes. (Egaliser la cuisson par les moyens indiqués pour le quartier de mouton.)

Découper la longe en côtelettes, le gigot en tranches.

Mêmes accompagnements que pour la selle précédente.

N° 416. Quartier d'Agneau (de devant) à l'Anglaise (*Fore quarter of Spring Lamb*). — Parer le manche. Couper la jambe au-dessus du genou. Supprimer le cou. Lever l'épiderme sur toute la surface. Diviser la chaîne à chaque côtelette sans couper la noix, afin de faciliter le découpage. Scier les os des côtes sur le travers à sept centimètres de la chaîne, mais sans séparer la poitrine. Parer le bord de celle-ci (tendron).

Si la pièce est rôtie à la broche anglaise, l'accrocher de manière que la partie mince soit moins exposée au feu. Si elle est cuite au four, masquer la poitrine avec des parures de viande afin d'égaliser la cuisson. Saupoudrer de sel. Arroser d'un peu de bonne graisse clarifiée. Rôtir de quarante à cinquante minutes.

Découper le carré en côtelettes et la poitrine en rectangles. Dresser sur plat. Ajuster une papillotte à l'os de l'épaule.

Servir avec les mêmes accompagnements que pour la selle d'agneau de lait.

N° 417. Agneau de Lait à l'Américaine (*Roast Spring Lamb*). — Les différentes pièces de l'agneau de lait rôti sont toujours servies avec le déglaçage de la plaque ou lèchefrite fait en ajoutant un peu de bon bouillon ou blond de veau.

Elles sont toujours accompagnées de la sauce menthe traditionnelle, d'un plat de pommes de terre dans n'importe quel style et d'un ou deux plats de légumes verts, de préférence des petits pois ou haricots verts.

On ne sert pas comme à l'Anglaise la salade de laitue.

Quartier de devant (*Fore Quarter*). En général, pour faciliter la cuisson on divise le quartier de devant en trois pièces: la poitrine, le carré et l'épaule. Celle-ci est parée comme il est dit pour l'épaule de mouton. Le carré est séparé du collet en laissant adhérer toutes les côtelettes pouvant être servies. La poitrine est ensuite détachée du carré de manière à laisser les os des côtes de longueur voulue.

La chaîne est supprimée à l'aide de la scie en ayant bien soin de ne pas entamer la noix des côtes, tout en laissant celles-ci indépendantes l'une de l'autre sous le rapport des os, afin de pouvoir les couper facilement une fois la pièce cuite.

Les trois pièces sont rôties ensemble au four en les mettant dans une plaque de juste grandeur, après avoir saupoudré de sel et arrosé d'un peu de beurre clarifié. Chaque pièce est retirée une fois à point.

Pour servir, l'épaule est couchée sur le plat l'extérieur en haut, puis munie d'une papillote. Le carré est divisé en côtelettes et celles-ci sont rangées autour du côté convexe de l'épaule. La poitrine est divisée proprement et placée à l'opposé.

Quartier de derrière (*Hind Quarter*). Il est pratique de diviser cette pièce en deux parties: la longe et le gigot, en laissant adhérer le quasi à la longe.

Parer le gigot comme d'habitude. Supprimer la pellicule sur la longe et l'excédent de graisse sur le filet mignon, s'il y a lieu. Dégager légèrement celui-ci de la chaîne. Scier la chaîne à sa jointure avec les petits os plats, afin de la dégager complètement avec le nerf qui y adhère sans endommager les chairs. Retirer aussi complètement l'os du quasi. Parer la bavette droite.

Saupoudrer d'un peu de sel et rouler la longe sur elle-même de manière à envelopper la noix avec la bavette. Attacher à plusieurs endroits avec de la ficelle.

Mettre les deux pièces dans un plat à rôtir de juste grandeur.

Arroser d'un peu de beurre clarifié. Cuire la longe trente-cinq à quarante minutes et le gigot quinze minutes de plus à four chaud.

L'agneau doit être bien cuit tout en restant rosé.

Dresser le gigot sur le plat, le munir de sa papillote. Découper la longe par le travers en sept à huit morceaux et ranger ceux-ci à côté du gigot. Servir comme expliqué plus haut.

N° 418. Quartier de Daim à l'Anglaise (*Haunch of Venison*). — La *haunch of venison* forme le digne pendant du *sirloin* et de la *round of beef*. Ces superbes relevés évoquent les temps antiques et les agapes d'autrefois. Les temps où les Normands, conquérants voraces, banquetaient sur les portes de granges, à l'ombre des chênes séculaires du vieux sol britannique, entourés de tonneaux d'ale où l'on puisait à plein broc !...

. . . . . .

Se procurer d'une maison sérieuse un beau quartier de daim bien gras (*Fallow deer*).

Laver et essuyer la pièce. Supprimer le jarret, parer l'os du manche et le reste du quartier, en ayant bien soin de laisser toute la graisse.

Envelopper la *haunch* entièrement avec papier beurré en maintenant celui-ci avec de la ficelle, puis envelopper encore entièrement avec pâte à détrempe assez ferme et de l'épaisseur d'un centimètre. Recouvrir cette détrempe avec papier beurré et bien ficeler de nouveau.

Accrocher la pièce devant un feu assez vif afin de saisir la détrempe, puis la faire marcher à feu modéré, en arrosant de temps en temps avec la graisse de la lèchefrite ou de la graisse de roast-beef. Rôtir environ quatre heures.

Décrocher la pièce. Retirer toute l'enveloppe. Arroser avec beurre fondu. Saupoudrer de sel et saupoudrer aussi de farine.

Accrocher de nouveau la *haunch* devant le feu pour lui faire prendre une jolie couleur en l'arrosant encore une fois ou deux avec du beurre fondu. La pièce devra être à point au bout de trente ou quarante minutes.

Dresser sur un grand plat, l'extérieur en dessus. Orner le manche d'une papillote. Un bon jus de rôti clair dessous.

Envoyer à part de la sauce Réforme. Gelée de groseille et des haricots verts bouillis à l'Anglaise.

La pièce doit être découpée en biais sur la longe et en travers sur la noix.

A défaut de broche anglaise (*jack*) cette pièce peut être cuite dans un grand four.

N° 419. Carré de Daim à l'Anglaise (*Roast Neck of Venison*). — Parer le carré comme un carré de veau, le préparer et l'envelopper exactement comme il est dit pour la *haunch* ci-dessus. Le faire rôtir d'après les mêmes principes en donnant environ deux heures de cuisson en tout. Servir avec les mêmes accompagnements que ci-dessus.

Remarque: Bien se convaincre que l'on ne peut obtenir un bon résultat pour les deux pièces ci-dessus (la *haunch* et le carré) à moins de pouvoir obtenir celles-ci en toute perfection, c'est-à-dire provenant d'un daim d'Ecosse, jeune et bien nourri, dont la chair sera mortifiée à point.

Gibier américain. — Le gibier à poil abondait autrefois dans l'Amérique du Nord. Il y a moins d'un siècle on calculait qu'il existait dans les vallées arrosées par le Mississipi et ses affluents de quatre à cinq millions de bisons.

Même après l'établissement des chemins de fer transcontinentaux, ces animaux étaient encore si nombreux qu'il est arrivé plusieurs fois qu'au moment de leurs migrations, des trains furent arrêtés plusieurs heures afin de laisser passer ces noires multitudes.

Les élans, les chevreuils, les antilopes, les gazelles, sans être si nombreux en proportion, étaient encore communs. Aujourd'hui, hélas! on ne voit plus ces animaux que comme misérables prisonniers dans les parcs publics ou empaillés dans les musées!...

Les prairies du Dakota, du Minnesota et du Manitoba, pâtures favorites du gibier d'autrefois, sont devenues le grenier des deux mondes et lorsque, au mois d'août, le train traverse ces plaines, il semble que l'on navigue sur un océan de blé dont la limite seule est l'azur bleu du ciel tombant à l'horizon... L'œil n'aperçoit qu'une immensité mobile s'agitant en longues vagues d'or... La blonde Cérès a détrôné Diane!

Les Etats du Montana et du Nebraska, pays chacun de la grandeur de la France, sont devenus des centres d'élevage pour les chevaux et le bétail; il en est de même du Wisconsin et de l'Illinois.

L'Ohio, l'Iowa, le Kansas, le Tennessee, le Kentucky, le Missouri, l'Arkansas et le Mississipi sont voués à l'agriculture et à l'industrie... Et ainsi le lourd char du progrès avançant sans cesse écrase de ses larges roues la nature dans sa beauté et ses ornements.

Mais, comme on a trouvé un remède pour la propagation du poisson, on en a cherché un pour éviter l'anéantissement du gibier. Des hommes de cœur s'en sont occupés. On a créé des réserves (pares nationaux) dans diverses parties du pays entourés par les montagnes, où diverses sortes d'animaux sauvages vivent en liberté et se propagent avec assez de succès. A dire la vérité on n'ose encore espérer que ces animaux puissent jamais se reproduire de manière à pouvoir être utilisés dans la cuisine, tout au plus pourra-t-on en fournir les pares et les ménageries publiques pour l'instruction de la jeunesse.

Le seul gibier de quelque importance qui erre encore en toute liberté consiste en quelques élans américains (*mooses*). On les trouve dans les forêts du Maine, du New Brunswick et du Montana, mais un chasseur payant une très forte licence ne peut tuer qu'un sujet mâle pendant la saison permise qui est très courte... et il n'a pas toujours la chance de le rencontrer. En conséquence, ce beau gibier est aussi inconnu sur le marché de New-York qu'il l'est à Paris.

Diverses variétés de la famille des chevreuils existent encore dans plusieurs états, mais on ne les voit jamais sur le marché non plus. On sert sous ce nom, ou plutôt sous le nom ambigu de "venaison," la chair du *red deer* ou cerf commun qui existe encore en grand nombre dans les forêts des Adirondacks, au Wisconsin et au Montana. La loi ne permet pas de tuer les femelles, aussi ce gibier est-il rarement bon.

La loi sur la chasse varie dans chaque état, la durée étant plus ou moins longue. Quelquefois la chasse du *red deer* sera permise dans un état et prohibée dans les états limitrophes. Souvent l'importation du gibier sera défendue d'un état à l'autre. Bien plus, dans certains états la chasse sera permise, mais la vente ou l'achat du gibier seront défendus sous les peines les plus sévères.

Le lièvre n'existe pas aux Etats-Unis mais on le reçoit du Canada et d'Allemagne. Il est rarement servi dans les bonnes maisons.

Le lapin sauvage est très commun mais on en fait peu de cas. Il est servi dans les restaurants français ou allemands.

Le lapin de choux est presque inconnu. Seuls quelques amateurs français ou belges les élèvent pour leur besoin.

Dans certains états l'écureuil est vendu sur le marché. On le prépare comme le lapin. Il peut être grillé ou rôti.

Il y a à peine vingt ans on pouvait voir à New-York, pendant l'hiver, les boutiques des bouchers littéralement bondées de gibier à plume de toutes sortes, sauf le faisan. On y trouvait des grouses de prairie, des grouses des bois, des grouses de bruyère et des grouses de montagne dont la grosseur variait de celle d'un beau poulet à celle d'un grouse d'Ecosse. Comme qualités gastronomiques certaines espèces valaient presque ce dernier.

Les perdreaux étaient presque aussi communs. Plus gros que le perdreau gris d'Europe, ces oiseaux sont excellents.

Les cailles étaient en proportion au gibier ci-dessus et, quoique cet oiseau ne soit pas la vraie caille, il est néanmoins délicieux et mieux fourni en chair que la caille dite d'Egypte. On les obtenait alors à des prix qui aujourd'hui sembleraient dérisoires.

Actuellement (1914) certains de ces oiseaux semblent avoir été rejoindre le dodo de Madagascar et être aussi inexistants que les dieux de la mythologie.

Heureusement les canards, plus rusés et souvent moins accessibles aux chasseurs, ont pu se soustraire au massacre presque général.

Le gouvernement, on doit le dire, a essayé d'enrayer le mal, mais il est venu trop tard. Il a ensuite essayé d'y remédier par l'acclimatation des perdreaux de Hongrie et des faisans anglais, mais soit que le climat ne convint pas à ces oiseaux, soit qu'ils ne trouvassent pas dans les lieux où on les avait lâchés leur nourriture favorite, le résultat a été à peu près nul. Seul le faisan de Mongolie importé et lâché dans le nord de la Californie et en Orégon semble avoir prospéré, mais on ne le voit jamais sur le marché des villes de l'Est.

Quelques riches propriétaires entretiennent à grands frais des faisanderies dans des îles ou des presqu'îles de certains lacs, mais ce n'est que pour le plaisir de la chasse ; les faisans sont donnés comme cadeaux et n'entrent pas dans le commerce.

Les œufs de faisans sont achetés chaque année soit en France, soit en Angleterre ou en Ecosse à raison d'environ 60 francs la douzaine. Ils sont importés avec toutes les précautions possibles, puis couvés par des poules, sous de petits abris en rase campagne. Les petits faisans sont élevés avec des œufs de poule cuits durs et hachés, mêlés à certains fari-

nages. Ces faisanderies sont sous la surveillance d'un gardien expérimenté ayant pour constant compagnon un fusil chargé, pour tuer les oiseaux de proie qui abondent dans tous les Etats. Çà et là des pilones sont plantés qui portent des trappes à leur sommet pour recevoir et garder ces voraces visiteurs.

N° 420. Jambon d'York à l'Anglaise (*Boiled York Ham*). — Prendre un beau jambon d'York, le mettre à tremper à l'eau froide pendant 24 heures en changeant l'eau deux ou trois fois. Le laver ensuite avec une brosse dure. Le mettre à l'eau froide sur feu modéré et l'amener très doucement à l'ébullition. Cuire une heure toujours très doucement. Egoutter le jambon.

Remarquer la pièce dans une braisière avec deux carottes, deux oignons piqués de quatre clous de girofle, trois brins de macis, deux branches de céleri et bouquet sans ail. Mouiller un peu plus qu'à hauteur avec bouillon léger ou remouillage bouillant. Cuire encore environ trois heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que le petit os qui se trouve près du manche puisse être retiré sans effort.

Egoutter de nouveau le jambon, retirer la peau et supprimer l'excédent de graisse. Parer le tour et le côté du manche.

Poudrer fortement avec de la glace de sucre et le passer quelques minutes au four pour le glacer à feu vif sur toute la surface.

Dresser le jambon sur un plat, un bouquet de cresson sur chaque bout. Orner le manche d'une papillote. Découper en partie.

Servir à part une saucière de demi-glace madère, un plat de pommes de terre bouillies et un plat d'épinards au jus ou à la crème.

N° 421. Jambon d'York pour froid (*Cold York Ham*). — Faire tremper, laver et blanchir le jambon comme dans la recette précédente.

Le faire ensuite cuire comme il est expliqué, ou simplement à l'eau, mais en ayant soin de le tenir vert-cuit afin de pouvoir le laisser finir de pocher en refroidissant dans sa cuisson. Il faut bien remarquer que si le jambon est cuit à point lorsqu'on le retire du feu et qu'on le laisse refroidir dans sa cuisson, il continue à se pocher pendant assez long-

temps, finit par être trop cuit et, en conséquence, perd toutes ses qualités.

Au sortir de la braisière retirer la peau, le parer et le faire glacer à vif comme il est dit pour le jambon chaud, ou encore le glacer avec glace de viande ou le masquer de chapelure. Orner le manche d'une papillote. Décorer avec de la gelée autour.

Servir avec salade quelconque et, facultativement, faire accompagner d'une sauce Cumberland ou sauce Oxford.

N° 422. Jambon de Virginie (*Virginia Ham*). — Ce jambon provient d'une race de cochons nommée *razor-back*. Ces animaux vivent à l'état demi-sauvage pendant quelques mois de l'année. Ils sont marqués puis lâchés dans les bois où ils mangent des glands et des racines, nourriture qui donne à leur chair un goût à peu près analogue à celle du sanglier.

Les jambons et certaines parties de ces animaux sont en outre salés avec une saumure spéciale et fumés avec de la sciure de certains bois et des épis de maïs dépouillés de leurs grains.

Le jambon de Virginie doit être choisi âgé à point mais sans excès, pas trop sec et pesant dans les six kilos.

Souvent ces jambons sont vendus trop âgés, alors ils sont rances et la chair est comme momifiée ; le résultat est alors une déception sur tous les points. Il faut bien dire aussi que souvent les cuisiniers leur donnent une cuisson trop prolongée qui leur fait perdre les meilleures de leurs qualités.

. . . . . .

Choisir un jambon comme il est dit plus haut, le laver à l'eau tiède avec une brosse de chiendent, puis le mettre tremper à l'eau froide pendant 48 heures en changeant l'eau au moins deux fois par jour.

Laver de nouveau le jambon et le mettre dans une marmite ou braisière avec de l'eau froide à couvert. Le placer sur feu modéré de manière à l'amener à l'ébullition dans l'espace de soixante minutes, afin que le jambon se pénètre tout doucement pendant que les tissus se développent. Cuire ensuite une heure à très petite ébullition.

Jeter alors l'eau du jambon et la remplacer par de l'eau bouillante propre. Continuer l'ébullition modérée pendant environ deux heures, ce qui fera trois heures de cuisson. Tâter alors le petit os près du manche et, si celui-ci se dégage facilement, le jambon est cuit.

Il est préférable de retirer ce jambon de sa cuisson aussitôt qu'il est à point que de le laisser dans celle-ci lors même qu'il est destiné à être servi froid; il est ensuite dépouillé, paré et glacé à vif comme le jambon d'York.

Il est servi chaud avec les mêmes accompagnements, ou froid avec gelée, sauce Cumberland et salade.

N° 423. Jambon de Virginie braisé (*Braized Virginia Ham*). — Préparer le jambon et le faire pocher en tous points comme à la recette précédente en ne lui donnant que deux heures de cuisson.

Egoutter le jambon, le parer sur le dessous et autour en laissant la couenne. Le marquer dans une braisière avec bon fond ou jus de braise dans lequel on ajoute demi-bouteille de vin (sauternes, xérès, champagne ou porto), quelques clous de girofle et quelques brins de macis.

Finir de cuire le jambon doucement à couvert. Le dépouiller de sa couenne, poudrer de glace de sucre et faire glacer à vif.

Dresser sur plat. Découper en partie sur le travers en tranches assez minces. Ajouter une papillote. Dégraisser le fond, passer. Réduire. Ajouter un peu de demi-glace.

Envoyer la sauce à part, ainsi qu'une saucière de sauce Cumberland et un plat d'épinards au jus.

N° 424. Épaule de Cochon fumée à l'Anglaise (*Boiled Gammon*). — Faire tremper un jambon de devant à l'eau froide pendant vingt-quatre heures. Bien le laver, le faire blanchir vingt minutes et le laver de nouveau.

Remettre l'épaule au feu avec de l'eau bouillante propre en mouillant assez largement. Cuire très doucement environ trois heures.

Egoutter. Retirer la peau. Parer. Saupoudrer de sucre glace et faire glacer à vif. Dresser sur plat et découper ce qui est nécessaire.

Servir en envoyant à part une saucière de demi-glace madère, pommes de terre tournées et bouillies, et un ou deux légumes tels que: choux de Bruxelles, choux-fleurs, épinards, haricots Bretonne, etc.

Cette épaule sert aussi pour accompagner les viandes blanches rôties ou bouillies (veau et volaille).

N° 425. Cuissot de Porc bouilli à l'Anglaise (*Boiled Leg of Pork*). — Choisir un petit jambon ayant séjourné environ

quinze jours dans la saumure. Bien le laver. Le marquer dans une braisière ou petite marmite en le mouillant un peu plus qu'à hauteur soit avec eau simple soit avec remouillage. Ajouter un bouquet sans ail, une grosse carotte, un gros navet, un oignon, quatre clous de girofle et gros poivre. Cuire doucement environ trois heures.

Une fois à point, égoutter le jambon, retirer la couenne et l'excédent de graisse s'il y a lieu. Le dresser sur plat, découper en partie. L'entourer avec bouquets de carottes tournées et bouquets de navets taillés, cuits séparément avec cuisson prélevée sur celle du porc. Passer aussi un peu de cette cuisson sur le plat. Orner le manche d'une papillote.

Envoyer séparément un pouding de pois N° 364 et un plat de pommes de terre bouillies.

N° 426. Petit salé bouilli à l'Anglaise (*Boiled Salt Pork*). — L'épaule salée, le lard de poitrine, la tête de cochon, etc., sont cuits et servis comme le cuissot de porc ci-dessus. On sert occasionnellement avec le porc salé des panais coupés en bâtonnets et cuits à l'eau salée beurrée.

N° 427. Tête de Cochon à l'Irlandaise (*Boiled Pig's Cheeks*). — Prendre deux demi-têtes de cochon fumées d'après le principe irlandais, les flamber puis les mettre tremper 24 heures à l'eau froide.

Les faire cuire ensuite pendant environ une heure et demie à l'eau simple. Dresser sur plat. Découper en partie. Entourer d'un côté soit avec des épinards à l'Anglaise ou hachés, soit avec des choux de Bruxelles, et de l'autre avec pommes de terre taillées et bouillies.

N° 428. Tête de Cochon fumée à l'Anglaise (*Boiled Bath-Chops*). — Prendre deux demi-têtes de cochon fumées dites *bath-chops*, les flamber, les mettre à tremper 24 heures et bien les laver.

Cuire les têtes à l'eau simple environ deux heures. Dresser sur plat. Découper. Saucer autour avec demi-glace madère.

Servir à part un plat d'épinards à l'Anglaise ou des choux de Bruxelles et un plat de pommes de terre bouillies.

N° 429. Tête de Cochon à l'Américaine (*Pig's Jowls and Vegetables*). — Prendre deux mâchoires de cochon de Virginie fumées, les flamber puis les faire tremper 24 heures, les

faire blanchir et les laver. Cuire à l'eau environ deux heures. Servir avec épinards au jus et pommes taillées et bouillies à part. Demi-glace madère.

N° 430. Petit salé fumé à l'Anglaise (*Boiled Bacon*). — Morceau de lard de poitrine maigre d'abord blanchi, puis cuit à l'eau environ une heure et demie.

Est généralement servi avec les viandes blanches bouillies ou rôties (veau ou volaille).

Est aussi servi seul en envoyant à part soit des épinards, des choux de Bruxelles ou des choux braisés et hachés ainsi qu'un plat de pommes de terre bouillies.

N° 431. Filet de Porc (ou Échinée) rôti à l'Anglaise (*Roast loin of Pork*). — Cette pièce comprend la longe et le carré. Elle est fournie par les bouchers anglais munie de sa couenne, la bavette et la poitrine supprimées de façon à laisser la pièce de largeur voulue.

Flamber la couenne s'il y a lieu et bien la nettoyer, y pratiquer quatre ou cinq incisions, formant poches, et garnir celles-ci d'un appareil à la sauge N° 373. Faire aussi de petites incisions sur le reste de la surface pour aider à cuire.

Diviser la chaîne de deux centimètres en deux centimètres à l'aide de la scie sans couper les chairs, afin de faciliter le découpage.

Faire rôtir environ une heure et demie en arrosant de temps en temps avec saindoux.

Découper ce qui est nécessaire. Dresser sur plat. Couler au fond un peu de *brown gravy*, demi-glace légère ou jus simple. Envoyer à part une sauce aux pommes, un plat de pommes à la sauge N° 361 et légumes verts.

Remarque: En Angleterre comme en Amérique, le porc rôti ou bouilli n'est pas servi sur les tables aristocratiques; il n'est consommé que par la classe moyenne ou par la classe ouvrière.

N° 432. Filet de Porc rôti à l'Américaine (*Roast loin of Pork*). — La pièce est coupée comme à l'Anglaise, mais la couenne est supprimée. On pare l'excédent de graisse sur la surface en laissant adhérer une épaisseur d'un centimètre. La chaîne est détachée au moyen de la scie sans entamer la noix, de manière à isoler l'os de chaque côtelette. La placer ensuite dans une plaque à rôtir. Saupoudrer de sel et faire

rôtir environ une heure un quart. Le porc doit être bien cuit sans cependant être desséché.

Servir avec jus clair dessous. Sauce aux pommes. Légumes verts et pommes de terre bouillies à part.

N° 433. Cuissot de Porc rôti à l'Anglaise (*Roast leg of Pork*). — Se procurer un petit jambon frais, bien blanc, muni de sa couenne et pesant environ quatre kilos.

Flamber, s'il y a lieu, les poils sur la couenne. Laver le cuissot. Inciser la couenne en formant une poche entre la peau et la graisse et garnir cette poche avec un appareil à la sauge N° 373. Arroser d'un peu de saindoux. Rôtir environ trois heures en faisant aller doucement, mais de manière à obtenir le cuissot bien cuit.

Dresser. Découper en partie. Servir avec les mêmes accompagnements que pour le filet de porc à l'Anglaise.

N° 434. Cochon de Lait à l'Anglaise (*Roast Suckling Pig*). — Choisir un joli porcelet bien blanc, vidé de ses boyaux et pesant de cinq à six kilos. Retirer la fressure. Flamber le cochon pour le débarrasser des soies qui peuvent encore y adhérer. Supprimer le boyau de l'anus. Bien le laver. Essuyer. Farcir avec la farce N° 368 ou N° 375 *bis*, sans trop le remplir. Coudre l'ouverture. Garnir la bouche d'une pomme de terre.

Accroupir le porcelet sur ses pattes en fixant celles-ci avec deux brochettes en bois, l'une passant par les deux pattes de derrière, l'autre par celles de devant (celles-ci repliées comme si le cochon était à genoux). Envelopper la tête d'un fort papier. Mettre la pièce dans une plaque à rôtir. Arroser de saindoux. Saupoudrer de sel. Pousser à four moyen et faire rôtir en arrosant souvent. Lorsque la pièce a atteint une jolie couleur, la couvrir avec du papier blanc graissé. Cuire de deux heures et demie à trois heures.

Dresser sur plat en supprimant ficelle, papier et pomme de terre. Remplacer celle-ci par un citron. Couler autour un bon jus de veau clair. Servir à part une saucière de purée de pommes (*apple sauce*), une saucière de sauce au pain aux raisins de Corinthe, un ou deux plats de légumes verts et un plat de pommes de terre.

Remarque: Si la pièce doit être dépecée à la cuisine, il faut avoir soin de la cuire un peu d'avance, puis supprimer la tête, fendre celle-ci en deux et la mettre sur le bout du plat.

Fendre le cochon en deux depuis la queue jusqu'aux épaules à l'aide d'un bon couteau ou d'une petite scie à viande bien aiguisée. Lever alors les cuissots et découper les deux côtés (longes) en côtelettes. Reformer le porcelet et tenir bien chaud jusqu'au moment de servir.

N° 435. Levraut rôti à l'Anglaise (*Roast Hare*). — Choisir un beau levraut, le dépouiller en laissant les oreilles adhérer à la tête, les flamber ou les échauder pour retirer le poil. Vider le lièvre et bien l'essuyer. Envelopper les oreilles et la tête d'un papier beurré.

Hacher le foie du lièvre après avoir ôté l'amer et le mêler à 200 gr. de hachis de porc (chair à saucisses). Ajouter 200 gr. de *veal stuffing* N° 367 et 60 gr. d'oignon haché passé au beurre à blanc.

Farcir le lièvre avec cet appareil. Coudre l'ouverture, le brider en lui donnant une forme accroupie naturelle. Barder. Rôtir à four moyen, environ 50 minutes en arrosant souvent avec beurre clarifié.

Débrider le lièvre. Oter les bardes, le saupoudrer de farine et arroser encore avec beurre fondu. Faire prendre couleur dans un four plus chaud en arrosant.

Découper le lièvre en partie, le reformer sur le plat et couler un bon jus clair ou une demi-glace légère autour.

Envoyer à part une saucière de sauce Réforme, une autre de gelée de groseille, un ou deux légumes verts et un plat de pommes de terre.

N° 436. Lapin rôti à l'Anglaise (*Roast Rabbit*). — Prendre un beau lapin domestique. Le préparer, le farcir et le faire rôtir comme le lièvre ci-dessus.

Le débrider une fois à point, le saupoudrer de farine et l'arroser de bonne crème double mêlée d'un peu de jus de citron. Le mettre à four plus chaud pour cuire l'appareil. Recommencer deux fois cette opération, puis laisser prendre une jolie couleur.

Découper le lapin en partie, le reformer sur le plat. Détacher le fond avec un peu de demi-glace légère et un peu de jus. Passer cette sauce autour du lapin.

Envoyer en même temps un plat de pommes de terre quelconque et un ou deux plats de légumes verts.

N° 437. Lapin bouilli à l'Anglaise (*Boiled Rabbit and Bacon*). — Tuer un beau lapin domestique. Retirer la peau en laissant les oreilles adhérer à la tête. Vider et essuyer le lapin. Le brider comme il est dit pour le lièvre rôti. Echauder les oreilles.

Le marquer en casserole avec bouillon léger, sel, gros poivre, oignon, carotte et bouquet sans ail. Le faire cuire comme un poulet.

Faire blanchir un morceau de petit salé maigre, puis le faire cuire à part.

Egoutter le lapin une fois cuit à point, découper le râble et le reformer sur le plat. Dresser à côté le petit salé découpé, ajouter un peu de la cuisson passée.

Servir à part une saucière d'*onion sauce* N° 92, un ou deux légumes verts et un plat de pommes de terre taillées et bouillies.

CHAPITRE XII.

PATÉS ET POUDINGS DE VIANDE.

(PIES AND PUDDING JOINTS.)

N° 438. Pâté de Pigeon à l'Anglaise (*Pigeon Pie*). — Prendre 6 jeunes pigeons très propres. Retirer la poche. Les fendre par le dos, les vider, retirer l'os du dos, le cou, la queue et l'excédent de peau. Essuyer les pigeons et les diviser en deux parties.

Etaler les demi-pigeons sur un grand plat et les saupoudrer avec sel, poivre, persil et échalottes hachées.

Ranger ensuite les pigeons dans un *pie-dish* (plat ovale creux à bordure) de manière à les monter un peu en pyramide dépassant les bords du plat dans le sens de la hauteur. Emplir le plat à deux tiers de hauteur avec deux parties de jus gélatineux et une partie de *mushroom ketchup*. Ajouter autour des pigeons deux ou trois œufs durs coupés en quartiers.

Mouiller le bord du plat et poser sur celui-ci une bande de feuilletage de la même largeur et de l'épaisseur de 3 millimètres. Dorer cette bande. Couvrir alors le pâté avec une abaisse ovale de deux à trois millimètres d'épaisseur, en soudant celle-ci sur la bordure de pâte.

Couper la pâte à ras du bord à l'aide d'un petit couteau et chiqueter le bord du pâté. Dorer et faire une rosace de feuilles sur le haut se terminant en bouton de rose. Dorer la rosace. Rayer les feuilles.

Poser le plat sur une plaque et le mettre à four assez chaud afin de saisir la pâte. Couvrir ensuite le pâté avec papier blanc. Cuire une heure un quart et de jolie couleur.

Servir chaud avec légumes verts et pommes de terre à part, ou froid avec salade.

N° 438 *bis*. Pâté de Poulet et Jambon à l'Anglaise (*Chicken and Ham Pie*). — Prendre deux jeunes poulets pesant ensemble 4 kilos. Les vider et les couper chacun en huit mor-

ceaux. Retirer la peau. Envelopper chaque morceau d'une tranche très mince de jambon d'York cru.

Ranger les morceaux de poulet ainsi préparés dans un *pie-dish* comme il est dit pour le pâté de pigeon. Ajouter quelques champignons frais coupés en tranches, poivre et très peu de sel.

Mouiller presque aux deux tiers du plat avec deux décilitres de *mushroom ketchup* et le reste en jus gélatineux mais non salé.

Saupoudrer facultativement d'un peu de persil et échalottes hachées.

Ajouter deux œufs durs coupés en quartiers.

Couvrir et cuire en procédant comme pour le pâté de pigeon. Servir de même.

N° 439. Pâté de Pigeon et Filet de Bœuf (*Beef-steak and Pigeon Pie*). — Prendre trois ou quatre jeunes pigeons et faire le pâté exactement comme le *pigeon pie* en intercalant une belle escalope de filet de bœuf pas trop épaisse entre chaque moitié de pigeon, les escalopes assaisonnées comme les pigeons. Cuire une heure et demie.

Servir avec les mêmes accompagnements, soit pour chaud, soit pour froid.

N° 440. Pâté de Veau et Jambon à l'Anglaise (*Veal and Ham Pie*). — Procéder comme pour le pâté de poulet et jambon en remplaçant le poulet par des tranches de noix de veau très blanches, coupées minces et aplaties à la batte. Cuire une heure et demie.

N° 441. Pâté de Perdreaux à l'Anglaise (*Partridge Pie*). — Opérer exactement comme pour le pâté de pigeon en remplaçant les pigeons par des perdreaux. Cuire de même.

Pour servir chaud ou froid. Mêmes accompagnements.

N° 442. Pâté de Grouses à l'Anglaise (*Grouse Pie*). — Procéder exactement comme pour le pâté de pigeon, en remplaçant les pigeons par des grouses. Avoir bien soin de supprimer l'os du dos. Mouiller avec un tiers de bon jus gélatineux, un tiers de *mushroom ketchup* et un tiers de vin de Porto. Couvrir.

Cuire comme le pâté de pigeon et servir chaud ou froid avec les mêmes accompagnements.

N° 443. Pâté de Poulet à l'Américaine (*Chicken Pot-Pie*). — Prendre deux poulets pesant ensemble quatre kilos, les flamber, les vider, les laver. Les découper chacun en huit morceaux. Les mettre à l'eau froide, les faire blanchir et les laver de nouveau. Les marquer dans une casserole avec oignon, carotte, une branche de céleri, bouquet sans ail, sel et gros poivre. Mouiller à l'eau et cuire à point. Passer et dégraisser le fond.

Faire un petit roux blanc, le mouiller avec le fond, de manière à obtenir une sauce légère.

D'autre part, retirer la peau des morceaux de poulet et les ajouter à la sauce. Ranger le ragoût par lits dans un *pie-dish* ou grand plat à pouding en intercalant des pommes de terre taillées à la grosse cuiller et blanchies à fond, des quartiers d'œufs cuits durs, petits oignons cuits à blanc et du petit salé coupé en dés, blanchi puis cuit à fond, le tout en proportions modérées. Laisser refroidir aux trois quarts. Couvrir vivement comme il est dit pour le pâté de pigeon à l'Anglaise. Cuire environ 40 minutes. Servir chaud.

Envoyer en même temps un ou deux plats de légumes verts.

N° 444. Pâté de Lapin à l'Anglaise (*Rabbit Pie*). — Découper un lapin domestique comme pour sauter. Placer les morceaux sur un plat et les assaisonner avec sel, poivre, persil et oignons hachés très fins.

Ranger les morceaux de lapin dans un *pie-dish* en les intercalant avec de gros dés de lard de poitrine préalablement blanchis.

Ajouter jus et *ketchup* comme pour le pâté de poulet et jambon. Finir comme le pâté de pigeon. Cuire une heure et demie.

(Des quartiers d'œufs durs peuvent aussi être intercalés dans ce pâté.)

Servir chaud ou froid avec les mêmes accompagnements que pour le pâté de pigeon.

N° 445. Pâté de Filet de Bœuf aux Huîtres à l'Anglaise (*Beef-steak and Oyster Pie*). — Couper sur la tête ou sur la queue d'un filet de bœuf des tranches de grandeur à peu près égale, de 7 millimètres d'épaisseur et en quantité suivant le besoin. Les aplatir à la batte, les faire sauter à beurre clarifié des deux côtés, les mettre dans une casserole.

Ajouter une échalotte hachée passée au beurre sans colorer, persil haché, sel, poivre, un peu de *mushroom ketchup*. Mouil-

ler à hauteur avec moitié jus et moitié espagnole. Cuire la viande à point et verser le ragoût dans un *pie-dish*. Laisser refroidir. Ajouter 18 huîtres moyennes pochées et ébarbées par 500 gr. de filet de bœuf. Couvrir comme le pâté de pigeon.

Mettre le plat au bain-marie et le pousser au four pour cuire la croûte à fond.

Servir chaud. Envoyer à part un ou deux légumes verts et un plat de pommes de terre.

N° 446. Pâté de Bœuf à l'Américaine (*Beef Pot-Pie*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en remplaçant les huîtres par des petits oignons cuits à blanc, des pommes de terre tournées cuites de même et des quartiers d'œufs durs.

N° 447. Pâté de Mouton à l'Américaine (*Mutton Pot-Pie*). — Lever la noix d'un carré de mouton, couper sur celle-ci des noisettes un peu minces et procéder en tout comme pour le pâté de bœuf à l'Américaine en remplaçant les escalopes de filet par les escalopes de mouton.

N° 448. Pouding de Bœuf et Rognons à l'Anglaise (*Steak and Kidney Pudding*). — Couper des escalopes sur la tête d'un filet de bœuf ou sur sa partie mince de manière à en obtenir un kilo. Mettre ces chairs dans une casserole.

Monder une douzaine de rognons d'agneau, les couper en deux, les parer, les faire sauter vivement au beurre pour les raidir et les joindre aux escalopes. Mouiller à hauteur avec moitié espagnole et moitié bouillon.

Couvrir et faire mijoter pendant une heure et demie. Ajouter sel si c'est nécessaire, poivre, persil haché, un peu d'échalotte hachée passée au beurre sans colorer et un peu de *mushroom ketchup*. Remouiller un peu au besoin de manière à obtenir la sauce un peu longue.

D'autre part, foncer un bol blanc épais ou terrine pouvant contenir le ragoût, avec pâte à la graisse (*suet paste*) abaissée de l'épaisseur de 4 millimètres. Emplir la terrine à deux ou trois centimètres du bord avec le ragoût. Mouiller le bord tout autour et souder une autre abaisse de pâte sur la terrine pour former le couvercle. Parer la pâte au niveau de la terrine en dehors.

Envelopper la terrine dans une serviette propre, attacher celle-ci en la nouant sur le dessus du pouding. Cuire le pouding à la vapeur soit dans une grande casserole, soit dans l'appareil spécial. Donner de deux à trois heures de cuisson.

Déballer la terrine, la poser sur une serviette disposée sur plat. Servir de suite.

Envoyer à part un ou deux plats de légumes verts et pommes de terre bouillies.

N° 449. Pouding de Bœuf, Rognons et Mauviettes (*Steak, Kidney and Lark Pudding*). — Couper les ailes et le cou, retirer la poche et le gésier de 15 ou 18 mauviettes plumées, très propres. Les faire sauter vivement au beurre et joindre ces mauviettes à un ragoût préparé exactement comme pour le pouding précédent en cuisant les oiseaux une demi-heure avec les viandes. (Les mauviettes vidées.)

Finir le pouding comme le précédent.

N° 450. Pouding de Bœuf, Rognons et Huîtres (*Steak, Kidney and Oyster Pudding*). — Préparer un pouding comme celui de bœuf et rognons en ayant soin d'ajouter deux ou trois douzaines d'huîtres ébarbées dans le ragoût avant de mettre celui-ci dans la terrine.

N° 451. Pouding de Bœuf, Rognons, Mauviettes et Huîtres (*Steak, Kidney, Oyster and Lark Pudding*). — Préparer un ragoût comme pour le pouding de bœuf, rognons et mauviettes. Lorsqu'il est à point, le retirer du feu et lui adjoindre deux douzaines d'huîtres ébarbées. Finir alors le pouding comme il est dit pour le pouding bœuf et rognons.

N° 452. Pouding de Mouton à l'Écossaise (*Haggis*). — Se procurer le mou, le cœur, la langue, le ris et la panse d'un mouton (celle-ci comprend deux poches d'inégales grandeurs), 450 gr. de lard gras frais et 300 gr. de foie de veau. Piquer le cœur et le foie avec une aiguille à brider et les accrocher à l'air pendant la nuit pour laisser écouler le sang.

D'autre part, nettoyer les deux pièces de la panse, à l'aide de sel, en frottant fortement et en lavant à l'eau tiède, en ayant soin de ne pas crever la grande poche. Laisser ensuite ces pièces tremper à l'eau froide pendant dix à douze heures. Laver de nouveau. Réserver la grande poche.

Mettre la petite poche, le mou, le foie, le cœur, la langue et le ris dans une casserole. Mouiller largement à l'eau froide.

Mettre sur le feu. Amener à l'ébullition. Cuire un quart d'heure. Egoutter et laver de nouveau. Remettre tous les articles dans la casserole propre. Mouiller de nouveau. Ajouter deux oignons piqués de clous de girofle, deux carottes, sel, gros poivre et bouquet sans ail.

Cuire le ris demi-heure, le cœur et la langue une heure, les autres articles une heure et demie. Parer le ris. Parer aussi la langue et retirer la peau.

Râper le foie et couper tous les autres articles en très petits dés. Couper le porc de même. Ajouter trois gros oignons hachés passés au beurre à blanc, 180 gr. de *Scotch oatmeal* (espèce de gruaux d'avoine) préalablement torréfiée à la bouche du four, 15 gr. de sel, 4 gr. de poivre, un peu de muscade, macis et girofle en poudre, un peu de thym et de sauge, une pointe de cayenne et quatre décilitres de jus ou bouillon quelconque. Mêler le tout.

Egoutter la poche réservée. Bien essuyer. L'emplir avec l'appareil en ménageant un petit vide pour faciliter l'expansion de la farce. Coudre les deux ouvertures.

Plonger le pouding dans une casserole d'eau bouillante. Cuire deux heures et demie à ébullition modérée et en ayant soin de piquer la poche au moyen d'une grosse épingle, à plusieurs reprises, pendant la première heure pour faciliter l'échappement de l'air et de la vapeur.

Egoutter le pouding, le dresser sur un plat et l'envoyer tel, en le faisant accompagner de pommes bouillies et légumes verts.

CHAPITRE XIII.

GRILLADE ET RELEVÉS DE VOLAILLE ET DE GIBIER A PLUME.

(GRILL — FOWL AND GAME JOINTS.)

N° 453. Porter House Steak. — Tranche de bœuf qui peut varier de deux à cinq centimètres d'épaisseur, coupée par le travers et sur toute l'épaisseur de l'aloyau dans la partie qui comprend le cœur ou le centre du filet.

Retirer l'os de la chaîne et le nerf qui y adhère. Parer le bout de la bavette. Supprimer l'épiderme sur la graisse extérieure et, au besoin, l'excédent de celle-ci. Supprimer aussi l'excédent de graisse sur le filet en en laissant une couche de deux centimètres pour nourrir celui-ci.

Ramener la bavette contre le filet et la fixer à l'aide d'une ou deux brochettes.

Mettre le steak sur un plat, l'humecter d'huile des deux côtés, assaisonner de sel et de poivre et le faire griller sur feu clair des deux côtés en lui faisant prendre une jolie couleur. La durée de cuisson peut varier de dix à vingt-cinq minutes suivant l'épaisseur du filet et aussi suivant la qualité de la viande. Plus le steak est épais moins le feu doit être ardent.

Dresser le steak sur plat chaud. Masquer d'un beurre maître-d'hôtel un peu mou. Cresson dans les bouts du plat.

Servir à part un plat de pommes de terre quelconque et un ou deux légumes verts.

Le nom de ce steak provient d'un ancien hôtel de New-York aujourd'hui disparu.

N° 454. Garrick Steak. — Tranche de bœuf de trois à quatre centimètres d'épaisseur, coupée sur le morceau adhérant à la deuxième et troisième côte à partir de l'aloyau.

Ecourter l'os de la côte. Retirer l'os de la chaîne et le nerf qui y est attaché. Parer l'extérieur. Rouler le bout de bavette et le fixer avec une ou deux brochettes.

Huiler. Assaisonner. Griller de quinze à vingt minutes et servir exactement comme le *Porter House steak.*

Ce nom provient du Garrick club de Londres, qui porte lui-même le nom d'un célèbre tragédien anglais.

N° 455. Sirloin Steak (*Entrecôte*). — Tranche de bœuf de deux à quatre centimètres, coupée sur le faux filet ou sur la partie mince de l'aloyau.

Le parer, assaisonner et faire griller d'après les principes du *Porter House steak.* Servir avec les mêmes accompagnements.

N° 456. Short Steak, ou Delmonico Steak. — C'est le même que le *Sirloin steak* (dénomination américaine). Servir comme à l'Anglaise (recette précédente).

Le mot *short* signifie court. Delmonico's est le nom d'un célèbre restaurant de New-York tenu par une famille de ce nom d'origine suisse, dont les membres ont toujours été très bons pour la colonie française et suisse.

N° 457. Tenderloin Steak. — C'est notre chateaubriant servi avec beurre maître-d'hôtel. Pommes de terre et légumes verts à part.

Dénomination américaine.

N° 458. Fillet Steak. — Le même que le précédent. (Angleterre.)

N° 459. Rump-Steak. — Tranche de deux centimètres d'épaisseur, coupée sur toute la largeur d'une culotte de bœuf y compris la tête de filet. Peut être divisée de grandeur requise.

Huiler et assaisonner comme le *Porter House steak.* Faire griller sur feu clair et modéré environ dix minutes. Servir avec les mêmes accompagnements que pour le *Porter House steak.*

Remarque: Les bouchers américains désignent cette tranche sous le nom de *sirloin steak*, le *sirloin steak* étant connu sous le nom de *short steak* ou *Delmonico steak.*

N° 460. Mutton Steak. — Tranche de deux centimètres d'épaisseur,coupée par le travers d'un gigot de mouton bien rassis. Griller comme un *rump-steak.* Servir avec les mêmes accompagnements.

N° 461. Lamb Steak. — Tranche de deux centimètres d'épaisseur, coupée sur toute la largeur d'un gigot d'agneau ordinaire ou sur un gigot d'agneau de lait. Griller et servir comme un *rump-steak* en observant que l'agneau de lait doit être un peu plus cuit.

N° 462. Venison Steak. — Tranche de deux à trois centimètres d'épaisseur, coupée par le travers d'un cuissot de chevreuil.

Griller en assaisonnant comme un *rump-steak*. Servir avec beurre maître-d'hôtel dessus. Saucière de gelée de groseille, légumes verts et pommes de terre à part.

N° 463. Mutton Chops (*Côtelettes anglaises*). — Couper ces côtelettes de trois centimètres d'épaisseur sur la longe d'un mouton gras (filet et filet mignon, pièce qui correspond à celle sur laquelle on coupe le *Porter House steak* dans le SIRLOIN). Retirer la peau ou pellicule qui recouvre la graisse, parer celle-ci de manière à en laisser une épaisseur d'un centimètre. Parer le bout de la bavette et amener celle-ci contre le filet mignon de chaque côtelette. Humecter d'huile, assaisonner de poivre et de sel.

Faire griller des deux côtés sur feu clair et modéré environ dix minutes, en tenant les côtelettes saignantes.

Servir sur plat très chaud. Légumes verts et pommes de terre à part.

La viande pour ces côtelettes doit être rassie à point et de bonne qualité.

N° 464. Chump Chops. — Ces côtelettes ou steaks sont coupées sur le quasi du mouton, de l'épaisseur de deux centimètres. Elles sont parées autour, puis huilées, assaisonnées, grillées et servies comme les *mutton chops* ci-dessus.

N° 465. Lamb Chops à l'Anglaise. — Ces côtelettes sont coupées comme les *mutton chops* décrites plus haut, de deux centimètres d'épaisseur sur une longe d'agneau de lait de bonne grosseur.

Retirer la pellicule sur la graisse de chaque côtelette. Parer le bout de la bavette, rouler celle-ci sur elle-même en enveloppant la moitié d'un rognon d'agneau mondé dans chaque bavette et maintenir celle-ci avec une brochette.

Assaisonner et faire griller comme les *mutton chops* en observant que les côtelettes doivent être bien cuites tout en restant roses dans le centre.

N° 466. Dindon rôti à l'Anglaise (*Roast Turkey*). — Farcir la poche du dindon avec *veal stuffing* (N° 367) mêlé avec la même quantité de hachis de porc (ou chair à saucisses). Brider. Barder.

Rôtir le dindon à la broche ou à four modéré en arrosant souvent et en employant de préférence, à cet effet, de la graisse de volaille clarifiée.

Servir avec jus clair ou demi-glace légère dessous. Entourer la pièce avec des petites saucisses chipolata rôties, ou avec des petites paupiettes de *bacon*.

Envoyer à part une purée de marrons, un plat de légumes verts et un plat de pommes de terre quelconque.

N. B. Au lieu des saucisses ou des paupiettes indiquées ci-dessus, on peut servir un morceau d'épaule de cochon fumée, un morceau de *bacon* ou un petit jambon sur un plat séparé.

En Angleterre le dindon rôti est de rigueur le jour de Noël.

N° 467. Dindon rôti à l'Américaine (*Roast Turkey*). — Farcir la poche avec saucisses et marrons, ou encore avec farce aux noix N° 371. Rôtir comme ci-dessus.

Dresser le dindon sur plat, le découper en partie, le reformer. Couler un bon jus clair, fait avec le déglaçage de la plaque, autour.

Servir à part une saucière de sauce *cranberry* ou un petit pain de gelée de *cranberry*, légumes et pommes de terre comme à l'Anglaise. (1)

En Amérique le dindon est de rigueur le jour de Noël et le jour d'actions de grâces (*Thanksgiving day*), dernier jeudi de novembre.

N° 468. Dindon sauvage rôti (*Roast Wild Turkey*). (Cuis. amér.) — Le dindon sauvage est le congénère du dindon domestique, mais son genre de vie, composé d'indépendance et

---

(1) Dans certaines familles on sert aussi avec le dindon rôti une sauce d'abatis (*Giblet sauce*) composée d'un petit fond fait avec les parures, légèrement lié et additionné du foie du dindon sauté, en le tenant saignant, puis haché.

d'alertes, a forcément maintenu en lui des qualités aujourd'hui perdues chez le dindon ordinaire. Son intelligence ou sa sagacité semble être à hauteur de celle du chasseur et, lorsque celui-ci peut l'atteindre, il le fait après de dures fatigues à travers les broussailles ou les *arbres anarchistes* des forêts vierges.

La tête de cet oiseau est petite comparée à celle du dindon de basse-cour; l'œil est vif, l'appendice charnu du bec à peine ébauché. Son plumage a des reflets métalliques d'argent, de cuivre et de bronze, d'émeraude, de cobalt et de rubis, zébré de raies noires. Une petite touffe de crin tombe entre le cou et la poitrine, la queue est normale.

Ce dindon vit d'herbes et de baies sauvages qui donnent à sa chair un goût de perdreau très accentué; la couleur de celle-ci est plus foncée que celle de son frère apprivoisé.

Afin de pouvoir servir cet oiseau dans toute sa perfection il est indispensable de l'obtenir jeune et de l'accrocher par les pattes dans un endroit frais bien aéré, en le laissant dans sa plume, pendant trois semaines ou un mois.

Il est ensuite préparé comme le dindon domestique: Farci soit avec un appareil de panne de porc et truffes, soit avec saucisses et marrons, ou encore avec une farce aux noix. Il peut aussi être simplement rôti et servi avec une sauce ou gelée de *cranberries* et une purée de marrons.

Remarque: On trouve dans l'Amérique tropicale un oiseau qui tient le milieu entre le faisan et le dindon, c'est le *curassow* qui existe en plusieurs variétés. Un autre oiseau un peu plus gros que le faisan existe aussi dans ces pays, c'est le *guan*.

N° 469. Dindon rôti aux Huîtres à l'Américaine (*Roast Turkey, Oyster Stuffing*). — Habiller un dindon de cinq à six kilos, farcir avec farce aux huîtres N° 374. Brider et faire rôtir suivant l'usage.

Servir avec bon jus clair dessous. Légumes verts et pommes de terre à part.

N° 470. Dindon rôti farci aux Clams (*Roast Turkey, Clam Stuffing*). — Procéder comme ci-dessus en remplaçant la farce aux huîtres par une farce aux clams N° 374.

N° 470 *bis*. **Dindon bouilli à l'Anglaise** (*Boiled Turkey, English Style*). — Choisir un beau dindon ayant acquis toute sa grosseur mais non dur. Le vider, le laver, le brider, puis le faire blanchir et le laver de nouveau.

Marquer le dindon dans une casserole de juste grandeur, le mouiller à hauteur avec bouillon léger non dégraissé. Ajouter une grosse carotte divisée en quatre, un gros oignon piqué de trois clous de girofle, deux branches de céleri, un bouquet sans ail, pincée de sel.

Amener graduellement à l'ébullition. Couvrir. Retirer sur le côté et faire marcher doucement pendant trois quarts d'heure. Ajouter alors une pincée de poivre en grains, puis finir de pocher (environ demi-heure ou trois quarts d'heure de plus).

D'autre part, cuire un morceau de lard de poitrine fumé ou une langue de bœuf salée ou fumée, et, selon le cas, glacer le lard au four à vif, ou dépouiller et glacer la langue.

Egoutter et débrider le dindon, le découper suivant le besoin, le reformer, le dresser sur le plat. Entourer avec bouquet de carottes tournées et cuites à blanc, bouquet de navets taillés et cuits de même, et bouquet de haricots verts cuits à l'Anglaise.

Masquer le dindon d'une sauce béchamel mêlée d'une partie de la cuisson du dindon passée, dégraissée et réduite de moitié.

Envoyer la viande salée sur un plat séparé avec un autre plat de pommes de terre taillées et bouillies et un bol de la même sauce.

Remarque: On peut encore servir, au lieu de lard ou de langue, soit un morceau d'épaule (*gammon*), soit un petit jambon.

On peut remplacer les légumes indiqués par des choux-fleurs, topinambours, céleri, etc.

N° 471. Galantine chaude de Dindon (*Boiled Stuffed Turkey*). (Cuis. amér.) — Désosser un gros dindon. Séparer la peau des chairs. Avec ces dernières, une égale quantité de porc maigre et le double de lard gras frais préparer une farce à galantine selon le principe.

D'autre part, cuire une belle langue de bœuf salée en la tenant légèrement ferme, retirer la peau et la placer dans un moule ou sous presse afin de lui donner une forme droite. Lorsque la langue est à peu près froide la parer.

Ranger alors la peau du dindon sur une serviette, la masquer avec la farce préparée, placer la langue au centre. Rouler en enveloppant la langue et envelopper dans la serviette, puis faire pocher une heure dans bouillon non dégraissé, salé et assaisonné.

Egoutter et déballer la galantine. Découper ce qui est nécessaire et dresser le tout sur un plat.

Envoyer à part un dindon rôti selon l'usage, un ou deux plats de légumes verts et un plat de pommes de terre bouillies et tournées.

Cette recette m'a été communiquée par un vieil ami: M. Pactaud. Elle provient de Providence, une ville de la Nouvelle-Angleterre; c'est donc un plat *yankee* qui rappelle bien la cuisine anglaise, toute la différence consiste en ce que la farce est cuite avec la viande salée et non dans l'estomac du dindon rôti.

On peut facultativement servir avec ce plat une saucière de *cranberry sauce.*

N° 472. Dindon à l'Anglaise, à l'ancienne (*Boiled Turkey, old style*). (Cuis. angl.) — Habiller un dindon pesant dans les quatre kilos, le brider en entrée, le faire blanchir et le laver.

Faire pocher le dindon dans du bouillon de la marmite non dégraissé en le tenant juste à point.

D'autre part, faire blanchir 1 kilo 500 de *bacon* ou l'équivalent de jambon ou d'épaule fumée, puis faire cuire cette viande à part et la dépouiller de la couenne.

Au moment de servir dresser le dindon sur un plat, le débrider, découper en partie et couler au fond du plat une cuiller à pot de bouillon passé et dégraissé.

Découper la viande salée, la dresser sur un autre plat, l'entourer avec des épinards à l'Anglaise.

Envoyer les deux plats ensemble ainsi qu'un plat de pommes de terre bouillies.

N° 473. Dindon bouilli, sauce aux Huîtres (*Boiled Turkey, Oyster Sauce*). (Cuis. amér.) — Choisir un dindon pesant dans les quatre ou cinq kilos, l'habiller, le brider en entrée.

Farcir la cavité de la poche avec une farce aux huîtres N° 374 (toujours en remarquant que l'oignon est facultatif) Barder le dindon.

Marquer la pièce sur une grille à pieds placée dans une braisière de grandeur moyenne. Mouiller avec bouillon léger de manière à pouvoir pocher le dindon à la vapeur sans que le mouillement atteigne la pièce. Couvrir avec un couvercle joignant bien.

Faire partir sur le feu, puis le mettre au four de chaleur modérée. Cuire environ une heure et demie en ayant soin d'ajouter du mouillement pour remplacer celui évaporé.

D'autre part, faire ouvrir trois douzaines d'huîtres moyennes et les faire pocher juste à point dans leur jus en ajoutant un décilitre de vin blanc sec.

Avoir sous la main sept décilitres de sauce allemande, lui adjoindre peu à peu en la faisant réduire 3 décilitres de bonne crème douce. Retirer du feu. Passer. Ajouter les huîtres ébarbées ainsi que leur jus réduit à un tiers de son volume et passé, muscade, pointe de cayenne et, *facultativement,* une pincée de ciboulette hachée, passée au beurre sans colorer.

Découper le dindon en partie, le dresser sur le plat, le masquer avec la sauce et envoyer le restant en saucière.

Envoyer en même temps un plat de riz à la Créole (2e partie, N° 64), et un plat de pommes de terre taillées et bouillies.

N° 474. Dindon bouilli, sauce aux Clams (*Boiled Turkey, Clam Sauce*). — Procéder exactement comme pour la recette précédente en remplaçant les huîtres par des *Little Neck clams* pour la farce aussi bien que pour la sauce.

N° 475. Dindon bouilli à l'Américaine (*Boiled Turkey and Vegetables*) — Cuire le dindon comme pour celui à l'Anglaise. Dresser sur plat. Le saucer d'un bon velouté.

Entourer la pièce avec un bouquet de petits oignons cuits à blanc, un bouquet de carottes tournées cuites de même, un autre de choux-fleurs en branches et un quatrième de pommes de terre tournées et bouillies.

N° 476. Dindon bouilli au Céleri (*Boiled Turkey, Celery Sauce*). (Cuis. angl.) —Faire pocher le dindon exactement comme pour le dindon à l'Anglaise N° 470 *bis*. Dresser sur plat, découper en partie. Saucer avec béchamel à l'essence de dindon ou avec velouté. Entourer la pièce avec des pieds de céleri blanchis, puis braisés à blanc et divisés en rondelles.

Servir à part une saucière de la même sauce et un plat de pommes de terre taillées et bouillies.

N° 477. Dindon bouilli à la Macédoine (*Boiled Turkey, Macédoine*). — Exactement comme le précédent, en remplaçant le céleri par des fonds d'artichauts garnis de macédoine de légumes.

N° 478. Dindon bouilli, sauce Céleri (*Boiled Turkey, Celery Sauce*). — Faire pocher le dindon comme le dindon bouilli à

l'Anglaise N° 470 *bis*. Dresser sur plat. Le masquer avec une sauce céleri faite avec son fond. (Voir N°s 90 - 91.)

Servir à part un plat de légumes verts et un plat de pommes de terre taillées et bouillies.

N° 479. Dindon froid à l'Anglaise (*Cold Turkey, English Style*). — Habiller un dindon de quatre à cinq kilos. Bien le laver et l'essuyer. Fareir la poche avec farce à saucisses fine ou avec farce de veau. Brider et barder. Le faire pocher comme le dindon à l'Anglaise N° 470 *bis*. Une fois à point l'égoutter, le débrider et laisser refroidir. Retirer la peau sur toute la surface.

Masquer alors le dindon d'une sauce chaud-froid faite avec béchamel à l'essence de volaille.

Décorer la poitrine avec détail de langue, truffe ou estragon et napper à la gelée. Découper en partie.

Dresser le dindon sur grand plat ovale et disposer sur le même plat une langue à la gelée coupée en entailles.

Arranger autour du dindon des bouquets de légumes de couleurs différentes légèrement liés à la mayonnaise collée, tels que pointes d'asperges, carottes, petits pois, etc., taillés ou coupés.

Envoyer à part une ou deux saucières de mayonnaise.

N° 480. Chapons à l'Anglaise pour Buffet. — Préparer deux chapons comme le dindon à l'article précédent, les faire pocher de même, les masquer de sauce chaud-froid et les décorer comme il est dit.

D'autre part, faire cuire deux belles langues de bœuf, salées ou fumées. Retirer la peau. Refroidir. Parer et napper à la gelée.

Coller un tampon en pain masqué de beurre, ou en bois, forme pyramide tronquée sur le centre d'un grand plat ovale en argent.

Placer les deux chapons sur les bouts du plat, le dos appuyé contre le support, la poitrine en bas, reposant contre le bord du plat. Poser les langues debout sur les côtés, la pointe en haut, le côté convexe en dehors.

Garnir les intervalles avec des légumes de diverses couleurs taillés un peu gros, refroidis et trempés à mesure dans de la gelée mi-prise.

Décorer le tour avec cordon de gelée hachée posée à la cuiller, et entourer celle-ci avec de beaux croûtons de la même gelée.

Poser sur le support une petite corbeille emplie de petits légumes, ou un sujet quelconque.

Envoyer à part de la mayonnaise en saucière et salade simple.

N° 481. Chapons, Poulardes et Poulets à l'Anglaise et à l'Américaine. — Ces volailles sont préparées en tout d'après les principes indiqués pour le dindon.

N° 482. Cygne sauvage (*Wild Swan*). (Cuis. amér.) — Ce magnifique palmipède est rarement vu sur le marché, mais on le reçoit quelquefois dans les maisons privées, envoyé par des amis ou apporté par des amateurs de chasse.

Comme rôti, tant jeune soit-il, cet oiseau est une déception, restant toujours sec et coriace, sans aucun goût particulier, malgré les soins qu'on peut lui prodiguer et après l'avoir gardé très longtemps.

Le mieux est de le faire braiser pendant deux ou trois heures dans un bon fond gras au vin, avec légumes et aromates et de le servir avec une garniture Flamande ou Chipolata.

N° 483. Oie rôtie à l'Anglaise (*Roast Goose and Apple Sauce*). — Choisir une oie bien en chair mais jeune, l'habiller comme d'habitude, la farcir avec l'appareil N° 372 ou 375. Rôtir environ une heure un quart en l'arrosant souvent.

Dresser sur plat. Découper l'estomac en aiguillettes. Servir avec jus clair dessous, sauce aux pommes à part.

En Angleterre les oies sont de rigueur à la saint Michel (29 septembre).

N° 484. Oie rôtie à l'Américaine (*Roast Goose, American Style*). — Procéder exactement comme pour l'oie rôtie à l'Anglaise en remplaçant la farce anglaise par la farce américaine. (N°s 372, 375, 375 *bis*.)

Servir avec jus clair dessous et sauce aux pommes à part.

N° 485. Oison du Rhode Island (*Roast Green Goose*). — Les oisons et les canetons de l'Etat de Rhode Island et de l'Etat de Massachusetts sont justement réputés. La volaille du Rhode Island a aussi un renom bien mérité.

Prendre un oison pesant environ trois kilos, le nettoyer et le brider selon l'usage et farcir l'estomac avec une farce aux pommes de terre N° 372. Mettre l'oison dans une plaque, l'arroser d'un peu de graisse de volaille ou de saindoux. Le

faire rôtir à bon four environ cinquante minutes en arrosant souvent.

Servir comme l'oie à l'Anglaise. Mêmes accompagnements.

N° 486. Oie sauvage (*Wild Goose*). — La remarque faite à propos du cygne peut être répétée ici pour l'oie sauvage. Celle-ci est encore bien plus dure. Ce sont des oiseaux dont on peut se servir si on n'a absolument rien d'autre sous la main.

N° 487. Caneton rôti (*Roast Duckling*). — Nettoyer, brider et farcir le caneton soit avec une farce anglaise ou farce américaine.

Servir avec jus clair dessous. Sauce aux pommes à part.

N° 488. Faisans bouillis à l'Anglaise (*Boiled Pheasants*). — Prendre deux ou trois faisans, relativement frais, les vidér, les essuyer, les brider en entrée et les barder. Les marquer ensuite dans une casserole de juste grandeur avec carotte, oignon, céleri, bouquet sans ail, sel et gros poivre. Mouiller à hauteur avec bouillon léger. Faire venir à l'ébullition, écumer et cuire doucement à couvert pendant environ cinquante minutes.

Egoutter. Débrider. Découper l'estomac en le laissant en place. Saucer d'une béchamel à l'essence de faisan (faite avec la cuisson réduite). Servir à part soit une purée d'artichauts, soit une purée Soubise ou une purée de céleri, et aussi une saucière de la même sauce.

Un morceau de petit salé fumé peut aussi être servi à part.

N° 489. Perdreaux bouillis à l'Anglaise (*Boiled Partridges and Bacon*). — Procéder exactement comme pour les faisans bouillis, en employant des perdreaux parvenus à leur grosseur normale, mais non pas durs.

Servir avec les accompagnements indiqués ci-dessus.

CHAPITRE XIV.

ENTRÉES DIVERSES.

N° 490. Noisettes de Daim à l'Anglaise (*Small Fillets of Venison*). — Désosser la noix ou filet d'un carré de daim écossais, bien rassis. Découper en tournedos d'un centimètre et demi d'épaisseur; aplatir ceux-ci légèrement avec la batte, les parer en laissant la graisse et les piquer. Les faire mariner à cru pendant sept ou huit heures. (Oignon, carotte et céleri émincés, persil, thym, laurier, gros poivre, girofle, macis, un peu de vin blanc et filet d'huile.)

Essuyer les noisettes, les faire sauter à beurre clarifié sur feu assez vif en les retournant et en les tenant saignantes. Les égoutter, les essuyer de nouveau, les dresser en couronne sur plat d'entrée.

Garnir le centre avec des cerises mi-sucre d'abord revenues à l'eau chaude, bien égouttées puis liées avec une sauce Réforme.

Glacer les noisettes au pinceau. Servir à part une saucière de sauce Réforme, une saucière de gelée de groseille et un plat de haricots verts à l'Anglaise.

On sert aussi ces noisettes en supprimant les cerises et en remplaçant la sauce Réforme par une sauce Cumberland, sauce Poivrade ou sauce Chevreuil.

Elles sont aussi servies parfois sans être marinées en les faisant griller ou sauter à feu vif, puis dressées sur plat avec beurre maître-d'hôtel et en envoyant à part une saucière de gelée de groseille et haricots verts.

N° 491. Noisettes de Mouton (*Small Fillets of Mutton*). (Cuis. ángl.) — Se procurer un ou deux carrés de mouton, rassis à point et bien en chair. Préparer les noisettes comme celles du carré de daim de la recette précédente en ayant soin de supprimer la graisse.

Procéder ensuite exactement en tout comme il est expliqué pour les noisettes de daim.

N° 492. Côtelettes de Mouton en Chevreuil (*Mock Venison Cutlets*). — Couper de jolies côtelettes sur un ou deux carrés de mouton comme il est dit ci-dessus. Les préparer comme les noisettes de daim en laissant une partie de la graisse ainsi que l'os attachés.

Procéder ensuite en tout comme pour les noisettes de daim.

N° 493. Côtelettes de Mouton à la Réforme (*Mutton Cutlets, Reform*). (Cuis. angl.) — Couper le nombre voulu de côtelettes sur un ou plusieurs carrés de mouton rassis et bien en chair, préalablement parés de la poitrine et de la chaîne. Parer le manche et le bord des côtelettes, les humecter d'huile, assaisonner de sel et poivre et les faire griller sur feu clair en les tenant saignantes. Les dresser sur plat en couronne et garnir le centre avec julienne Réforme N° 360. Saucer d'une sauce Réforme.

N° 494. Côtelettes d'Agneau à la Signora (Cuis. amér.) — Couper les côtelettes sur un ou plusieurs carrés après avoir dégagé la poitrine et l'os de la chaîne. Parer les côtelettes. Fendre la noix de chacune d'elles, à l'extérieur et introduire une tranche de truffe dans l'incision. Fermer l'ouverture avec un peu de farce de veau ou de volaille. Paner les côtelettes à l'Anglaise et les faire sauter à beurre clarifié des deux côtés. Une fois à point, les égoutter, les essuyer. Dresser en couronne. Sauce Périgueux dans le centre et autour. Papillotes sur les bouts. Envoyer séparément un des légumes suivants: Pointes d'asperges, macédoine, petits pois ou purée d'artichauts.

N° 495. Côtelettes d'Agneau de lait à l'Anglaise (*Spring Lamb Cutlets*). — Parer un ou plusieurs carrés d'agneau de lait, suivant le besoin, en supprimant la poitrine et l'os de la chaîne sans endommager la noix. Couper les côtelettes d'égale épaisseur, les parer avec soin. Les fariner légèrement et paner à l'Anglaise. Les placer dans plat à sauter peu épais ou dans une poêle avec beurre clarifié et les faire sauter de belle couleur des deux côtés. Essuyer. Dresser sur plat en couronne. Garnir le centre soit avec des concombres sautés, soit avec des petits pois, pointes d'asperges, macédoine, etc.

Couler un peu de demi-glace légère autour. Une papillote sur chaque côtelette. Pommes nouvelles à part.

N° 496. Escalopes de Veau à l'Anglaise (*Veal Cutlets and Tomato Sauce*). — Couper sur une noix de veau très blanche

des escalopes en forme de cœur ou de côtelette de dix centimètres de long et de cinq millimètres d'épaisseur, les aplatir légèrement et les parer.

Assaisonner les escalopes avec sel et poivre, les paner à l'Anglaise, les faire sauter à la poêle à beurre clarifié, les égoutter et essuyer.

D'autre part, couper des tranches de jambon cru, assez minces, de même forme et même grandeur que les escalopes. Les faire griller ou les faire sauter à la poêle de jolie couleur.

Dresser les escalopes de veau en couronne en intercalant chacune d'elles avec une escalope de jambon.

Couler dans le centre une bonne sauce tomate dans laquelle on aura mis un peu de glace de viande.

Des légumes verts, macaroni et pommes de terre peuvent être servis séparément.

N° 497. Civet de Levraut à l'Anglaise (*Jugged Hare*). — Découper un jeune lièvre, le faire revenir au beurre à couvert en le cuisant à moitié. Ajouter bouquet sans ail, douze ou quinze petits oignons préalablement rissolés, quelques têtes de champignons, 100 gr. de petit salé coupé en cubes puis blanchi et rissolé. Mouiller à hauteur avec deux tiers de sauce Réforme et un tiers de jus. Finir de cuire et ajouter encore un décilitre de vin de Porto.

N° 498. Fricassée de Lapin à l'Anglaise (*Stewed Rabbit, Onion Sauce*). — Découper un beau lapin domestique comme pour fricassée, le marquer en casserole avec une carotte, un oignon, bouquet sans ail, sel et poivre. Mouiller à hauteur avec bouillon léger. Cuire doucement à point.

Faire une purée d'oignon très blanche de manière à en avoir trois décilitres, lui adjoindre le même volume de béchamel serrée. Délier alors cet appareil avec une partie de la cuisson passée du lapin.

Egoutter ce dernier. Dresser les morceaux sur un plat et saucer dessus. Servir un plat de légumes verts et un plat de pommes de terre à part.

N° 499. Chevreuil à la Chasseur (*Venison, Hunter Style*). — Ce plat ne peut être servi que sur les lieux de chasse ou dans le voisinage immédiat de ceux-ci.

Le chevreuil étant fraîchement tué, et pendant qu'il est encore chaud, est dépouillé de manière à pouvoir prélever la

quantité de viande nécessaire soit sur les carrés, la selle ou les quasis.

Cette chair est ensuite émincée en fines escalopes, assaisonnée de sel et de poivre, puis sautée au beurre sur feu vif par petites quantités et rien que pour raidir les chairs.

(Souvenir des riants Adirondacks, frontière du Canada.)

N° 500. Suprêmes de Poulet à l'Anglaise (*Breasts of Chicken, English Style*). — Tailler les suprêmes comme à l'ordinaire en faisant deux ou quatre pièces sur chaque poulet suivant la grosseur de ceux-ci, les fariner légèrement, assaisonner et paner à l'Anglaise.

Marquer les suprêmes dans un plat à sauter pas trop épais avec beurre clarifié et les faire sauter de jolie couleur des deux côtés en les retournant, les égoutter et les essuyer.

Dresser les suprêmes en couronne en intercalant chacun d'eux avec une escalope de jambon de même forme et même grandeur, comme il est prescrit pour les escalopes de veau.

Garnir le centre avec petits pois ou pointes d'asperges, macédoine, etc. Velouté ou demi-glace légère au fond du plat. Sauce aussi à part.

N° 501. Filets de Grouse aux Cerises à l'Anglaise (*Breasts of Grouse with Cherries*). — Lever les filets de jeunes grouses, les parer et faire quatre pièces avec chaque poitrine en leur donnant la forme de côtelettes.

Ranger les filets dans un plat à sauter avec beurre clarifié, assaisonner de sel et de poivre, les faire sauter vivement des deux côtés en les tenant saignants. Egoutter. Essuyer.

Dresser les filets sur bordure concave faite avec farce de grouse, la pointe en bas. Poser une tranche de truffe coupée à l'emporte-pièce sur chaque filet. Garnir le centre avec cerises demi-sucre revenues à l'eau bouillante égouttées. Saucer l'entrée avec sauce Réforme à l'essence de grouse.

N° 502. Filets de Grouse, sauce Cumberland, etc. (*Breasts of Grouse, Cumberland Sauce*). — Faire rôtir les grouses en les tenant saignants. Retirer la peau.

Lever les poitrines. Diviser celles-ci en quatre filets sur la longueur, les dresser sur bordure concave faite avec farce de grouse. Glacer les filets au pinceau. Garnir le centre avec tomates mondées, purgées, sautées au beurre et bien réduites.

Servir à part une sauce Cumberland ou une sauce Bigarade.

N° 503. Filets de Canards sauvages Cumberland (*Breasts of Wild Ducks, Cumberland Sauce*). — Procéder d'après les principes du numéro précédent.

N° 504. Cailles braisées à l'Anglaise (*Braized Quails, Cream Sauce*). — Habiller les cailles et les brider comme pour rôtir, les marquer dans une casserole avec un bon fond gras au vin. Les faire cuire très doucement pendant vingt-cinq minutes, les égoutter, les débrider.

Dresser sur plat et les saucer d'une bonne béchamel.

Envoyer à part soit une purée de champignons, soit une purée d'artichauts.

N° 505. Farce de Grouse (*Grouse Forcemeat*). — Le grouse fournit une farce magnifique sous tous les rapports. Elle est très facile à faire et d'un goût délicieux.

Lever les poitrines de deux ou trois grouses de manière à pouvoir obtenir 500 gr. de chairs nettes une fois parées.

Piler ces chairs dans un mortier refroidi par de la glace, ajouter ensuite 150 gr. de beurre manié. Piler de nouveau pour bien amalgamer les deux articles, adjoindre alors à la farce 3 œufs très froids, l'un après l'autre, en pilant dans les intervalles.

Passer la farce au tamis fin, la mettre dans une terrine, couvrir de papier beurré et mettre trois heures à la glacière.

La farce de coq de bruyère et celle de gélinotte se font d'après ces proportions.

N° 506. Mousse de Grouse (*Soufflé of Grouse*). (Cuis. angl.) — Pour la quantité de farce indiquée dans la recette précédente mesurer 8 décilitres de bonne crème. Mettre celle-ci dans une terrine très froide et la fouetter pour la monter à moitié.

Travailler la farce à la spatule pendant quelques minutes et ajouter graduellement la crème fouettée en travaillant constamment. Ajouter sel, poivre, muscade, pointe de cayenne et un filet d'essence de truffes.

Beurrer trois ou quatre moules à douille, coller contre les parois de chacun d'eux quatre belles tranches de truffes. Refroidir les moules à la glacière, puis les emplir à un centimètre du bord à l'aide d'une poche, en ayant soin de les tasser légèrement sur un torchon.

Faire pocher les mousses avec soin dans une grande casserole, au bain-marie, à couvert, sur le coin du fourneau, *sans faire bouillir.*

Servir sur plat d'entrée, avec demi-glace ou sauce Périgueux à l'essence de truffes et essence de grouse (celle-ci faite avec les parures des grouses moins l'os du dos). Envoyer à part un plat de champignons sautés ou autre légume fin.

N° 507. Mousselines de Grouse (*Small Grouse Soufflés*). — Se font naturellement comme ci-dessus en tenant la farce plus légère.

Petits moules à timbale, rond de truffe au fond.

N° 508. Bordures de Grouse (*Grouse Forcemeat Border*). — Faire la quantité voulue de farce d'après les principes et proportions donnés plus haut. Refroidir. Monter la farce avec crème simple en la tenant un peu ferme.

N° 509. Quenelles de Grouse (*Grouse Quenelles*). — Préparer la farce en procédant comme pour le numéro précédent. Faire les quenelles grosses ou petites suivant le besoin d'après le principe des quenelles de volaille.

N° 510. Mousse de Jambon de Virginie (*Virginia Ham Mousse*). (Cuis. amér.) — Choisir un jambon de Virginie pas trop sec et pesant dans les cinq ou six kilos. Couper sur son centre une tranche assez épaisse pour obtenir 375 gr. de chair bien rose parée de la graisse et des parties dures ou rances.

Lever des suprêmes de poulet crus de manière à obtenir 150 gr. de chairs une fois parées.

Passer le jambon et le poulet à la machine avec la plaque ou douille à petits trous, puis piler à fond dans mortier très froid. Ajouter 100 gr. de beurre et 3 œufs en opérant comme il est expliqué pour la farce de grouse. Passer au tamis et refroidir sur glace.

Monter la farce comme il est dit pour la mousse de grouse, assaisonner de même, en observant que le jambon est déjà salé.

Beurrer trois ou quatre moules unis à douille, les saupoudrer avec maigre de jambon de Virginie cuit et haché très fin. Coucher dedans la farce à la poche en tassant légèrement sur torchon. Pocher comme la mousse de grouse.

Servir avec demi-glace tomatée au madère ou avec sauce Périgueux légère.

N° 511. Pâté-Galantine (*Chicken in Blanket*). (Cuis. amér.) — Prendre un ou plusieurs poulets de grain, bien en chair, pesant environ 1 kilo 500 chaque. Les flamber, couper les ailerons et les désosser à l'Anglaise, c'est-à-dire par l'ouverture de la poche, en maintenant l'orifice aussi étroit que possible. Les vider aussi de ce côté. Parer l'ouverture du boyau. Laisser l'os du pilon, mais retirer l'os du gras de cuisse.

Bien essuyer et, au besoin, laver l'intérieur des poulets. Assaisonner de sel et de poivre et les farcir de bon hachis de porc mêlé d'essence de truffes et de truffes en gros dés. Coudre les ouvertures et brider comme pour rôtir.

Ranger les poulets dans un sautoir beurré, de juste grandeur, mais sans trop les serrer, puis les arroser d'un peu de beurre fondu et les pousser à four assez chaud. Cuire aux trois quarts en arrosant plusieurs fois et en donnant une jolie couleur.

Egoutter alors les poulets, les espacer sur un grand plat et les exposer dix ou douze minutes à un courant d'air froid, pour refroidir un peu l'extérieur. Les débrider. Retirer le fil de la couture et envelopper vivement chacun d'eux d'une abaisse de feuilletage ordinaire (500 gr. de beurre pour 750 gr. de farine, 6 tours) d'environ 3 millimètres d'épaisseur. Dorer. Coller dessus une petite rosace. (Laisser le bout des pilons libres.) Dorer la rosace et pousser chaque poulet au four à mesure qu'il est prêt afin de faire saisir la pâte. Finir de cuire en donnant une jolie couleur.

Dresser les poulets sur plat. Décorer les os des pilons avec papillotes.

Dégraisser le fond du sautoir. Déglacer avec bon jus et passer dans une saucière pour servir à part. Envoyer aussi un plat de pommes de terre et un ou deux plats de légumes verts.

Autant que possible, ces poulets sont découpés sur la table ou tout au moins sur le buffet de la salle à manger. Si on est obligé de les découper à la cuisine on tâche d'en laisser un entier sur le bout du plat.

N° 512. Poulet-Pâté à la Pontchartrain (*Chicken in Blanket with Chestnuts*). — Désosser les poulets comme pour la recette précédente. Les assaisonner. Les farcir avec des petites saucisses chipolata d'abord pochées au saindoux en les retournant, et intercaler les saucisses avec des marrons épluchés, cuits dans un bouillon léger, beurré, avec une ou

deux branches de céleri en les tenant aussi entiers que possible et bien égouttés.

Fermer les ouvertures avec hachis de porc. Finir les poulets exactement comme à la recette précédente. Dresser de même. Envoyer le jus à part avec une purée de marrons.

N° 513. Poulet-Pâté aux Champignons (*Chicken in Blanket with Mushrooms*). — Procéder exactement comme pour la recette N° 511, en employant deux tiers de hachis de porc et un tiers de champignons émincés, sautés au beurre. Les truffes restent facultatives. Farcir les poulets. Finir et servir de même.

N° 514. Poulet-Pâté à la Mount-Vernon (*Chicken in Blanket, Mount Vernon*). — Désosser et assaisonner les poulets comme il est dit au N° 511. Les farcir avec des tronçons de bananes mûres à point, frits à grande friture, puis bien essuyés. Brider. Rôtir, envelopper et finir comme il est dit plus haut.

Une fois les poulets dressés sur plat, les entourer avec des tranches minces de jambon de Virginie coupées sur un jambon cuit puis sautées des deux côtés avec très peu de beurre.

Envoyer à part le jus dans une saucière et des patates sautées au beurre.

N° 515. Poulet-Pâté à la Florida (*Chicken in Blanket, Florida Style*). — Procéder comme au N° 511, en remplaçant le hachis de porc par des patates sautées liées d'un peu de purée de patate.

Envoyer le jus à part et aussi un plat de bananes mûres à point, épluchées et frites à grande friture.

N° 516. Poulets à la Maryland (*Fried Chicken, Maryland Style*). — Découper deux poulets tendres comme pour sauter. Assaisonner de poivre et de sel, puis fariner légèrement les morceaux et les paner à l'Anglaise.

Faire chauffer dans un plat à sauter 125 gr. de beurre clarifié, ajouter les morceaux de poulets, les frire sur feu modéré de jolie couleur en les retournant. Tenir le poulet moelleux. Au besoin passer les cuisses au four quelques minutes.

Retirer les morceaux de poulet à mesure qu'ils sont à point, les égoutter sur un linge propre et les tenir au chaud.

D'autre part, préparer 12 beignets de maïs, autant de croquettes de pommes de terre grosseur d'un bouchon et le même nombre de tranches de *bacon* frites bien croustillantes.

Dresser une couche de béchamel sur un plat en argent. Poser dessus le poulet en buisson. Couler un cordon de sauce tomate sur le plat près du bord et ranger alors les beignets, croquettes et tranches de *bacon* contre le poulet.

Envoyer à part une saucière de béchamel et un plat de légumes verts.

N° 517. Poulets à la Virginia (*Fried Chicken, Virginia Style*). — Découper deux poulets tendres comme pour sauter, les mettre une heure dans une terrine d'eau froide légèrement salée. Egoutter le poulet. Essuyer. Fariner légèrement. Passer chaque morceau dans l'œuf battu et ensuite dans la farine de maïs blanc (*white corn-meal*).

D'autre part, couper en petits dés 250 gr. de lard gras frais, le faire fondre sur le feu, retirer les rillons. Ajouter les morceaux de poulet et cuire ceux-ci avec les mêmes soins qu'il est expliqué pour le poulet Maryland. Egoutter.

Couler une bonne couche de béchamel sur un plat, dresser le poulet dessus. Envoyer à part une saucière de béchamel (ou sauce crème) et un plat de *succotash*.

N° 518. Poulets à la Kentucky (*Smothered Chickens*). — Prendre de jeunes poulets ou de beaux poussins, les flamber, les fendre comme pour griller, les vider, retirer l'os du dos, les laver. S'ils sont un peu gros les couper en deux.

Mettre les poulets à tremper pendant une heure dans de l'eau froide salée à raison de 30 gr. de sel par litre d'eau. Les égoutter, les essuyer, puis les passer dans la farine.

Pour 3 poulets ou pour 6 poussins faire fondre 150 gr. de beurre dans un plat à sauter. Ranger les poulets dans celui-ci, les uns à côté des autres, les poivrer légèrement. Couvrir et faire marcher à feu modéré jusqu'à parfaite cuisson et de jolie couleur en ajoutant un filet d'eau de temps en temps pour empêcher d'attacher, et en retournant les poulets.

Dresser les poulets sur plat, dégraisser le fond. Déglacer la casserole avec un peu de bouillon non assaisonné et verser autour des poulets.

Envoyer à part un ou deux plats de légumes verts et pommes de terre.

N° 519. Poulets à la Céloron (1) (*Smothered Chickens with Bacon*). — Préparer les poulets comme les précédents en les tenant aux trois quarts cuits. Les masquer avec des tranches minces de petit salé fumé (*bacon*). Les mettre ensuite au four sans les couvrir afin de cuire le *bacon* de jolie couleur et bien croustillant.

Dresser les poulets tels qu'ils sont. Dégraisser le fond du plat à sauter. Déglacer comme il a été dit et verser le jus autour des poulets.

Envoyer à part un légume vert et des pommes de terre.

N° 520. Poulets à la Daniel Boone (*Smothered Chickens with Cream*). — Cuire les poulets à l'étouffée comme il est dit au N° 518. Les dresser sur plat. Déglacer le fond avec très peu d'eau, puis ajouter de la crème en proportion. Réduire aux deux tiers et verser autour des poulets.

N° 521. Poulets à la Caroline (*Smothered Chickens with Rice*). — Préparer les poulets comme au N° 518. Lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, leur adjoindre 40 gr. d'échalottes et 60 gr. de piments verts hachés, d'abord passés au beurre lentement sans les colorer. Finir de cuire les poulets à couvert.

Les dresser sur un fond de riz à la Cubaine.

N° 522. Poulets Ste-Augustine (*Smothered Chickens with Bananas*). — Préparer et cuire les poulets comme au N° 518. Les dresser sur plat. Saucer autour et arranger d'un côté des bananes mûres à point, coupées en tronçons, puis frites à grande friture et, de l'autre côté, des patates bouillies épluchées, coupées en tranches et sautées au beurre en les retournant.

N° 523. Poulets à la La Salle (*Smothered Chickens with Tomatoes*). — Préparer les poulets comme au N° 518. Dresser sur plat. Saucer autour. Placer sur les côtés une garniture Créole, ou des tomates sautées, bien réduites.

---

(1) Certains plats américains n'ayant aucun nom qui puisse être traduit en français j'ai dû à regret prendre la liberté de leur en donner un. Je les ai appelés parfois du nom de l'Etat dans lequel je les ai pratiqués, d'autres fois je leur ai donné le nom du pays qui produit les matières dont ils sont composés, d'autres portent le nom d'un homme illustre de la localité ou celui d'un explorateur français.

N° 524. Poulets à la Péruvienne (*Smothered Chickens with Corn*). — Cuire un appareil à pouding de maïs N° 649, dans un plat à gratin en couche pas trop épaisse.

D'autre part, préparer des poulets comme au N° 518. Les dresser sur plat. Saucer autour et disposer le gratin sur les côtés, à l'aide de la cuiller, forme de grosses quenelles.

N° 525. Keurry de Poulet à la Cingalaise (*Curried Chicken, Ceylon Style*). — Mettre 60 gr. de beurre dans une casserole avec un oignon émincé, 30 gr. de maigre de jambon haché, un piment *Chili* aussi haché, une cuillerée de *curry-powder* et un petit morceau de cannelle.

D'autre part, découper deux poulets moyens comme pour sauter, les mettre dans la casserole avec les ingrédients. Passer le tout ensemble sur le feu sans faire colorer. Mouiller à hauteur avec infusion de coco (N° 41). Faire partir et retirer la cannelle au premier bouillon.

Délayer un peu de farine avec un peu d'infusion de coco et lier le keurry avec le mélange. Ajouter un peu de jus de citron et cuire le poulet à point.

Ce keurry doit avoir la consistance d'une fricassée de poulet.

Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 526. Keurry de Poulet à la Madras (*Curried Chicken, Madras Style*). — Hacher deux gros oignons, les faire revenir au beurre de couleur blonde. Ajouter deux cuillers à bouche de *curry-powder*, une de jambon maigre haché fin, une de piment sans semences aussi haché fin.

D'autre part, découper deux jeunes poulets comme pour sauter, les faire colorer de tous côtés à beurre clarifié, les mettre dans la casserole avec les autres ingrédients. Mouiller à hauteur avec infusion de coco (N° 41). Cuire très doucement à couvert. Ajouter le jus d'un citron, 50 gr. de mie de pain tamisée et deux œufs durs coupés en dés.

Tenir le ragoût assez sec.

Dresser le keurry dans une bordure de riz bouilli à l'Indienne, ou servir le riz et le poulet séparément.

N° 527. Keurry de Poulet à la Bombay (*Curried Chicken, Bombay Style*). — Découper deux poulets moyens. Faire sauter les morceaux à beurre clarifié, de jolie couleur. Egoutter le beurre.

Mouiller à hauteur avec sauce keurry blonde (N° 112). Ajouter deux pommes aigres épluchées, écorées et coupées en

dés, puis sautées dans le beurre des poulets, de jolie couleur. Finir de cuire.

Ajouter encore deux décilitres de crème douce épaisse et le jus d'un demi-citron. La sauce doit alors avoir la consistance de celle d'un poulet sauté.

Dresser le keurry au centre d'une bordure de riz bouilli à l'Indienne, ou servir le riz et le poulet séparément.

N° 528. Keurry de Poulet à l'Anglaise (*Curried Chicken, English Style*). — Faire sauter les poulets comme il est dit dans la recette précédente. Egoutter le beurre et, dans celui-ci, faire sauter deux pommes aigres coupées en dés comme il est dit aussi ci-dessus. Mettre les pommes avec le poulet. Ajouter un gros oignon haché passé au beurre sans être trop coloré, une gousse d'ail écrasée, une cuiller à thé (5 gr.) de *curry-powder* et autant de *curry-paste* délayées avec un peu d'eau. Mouiller à hauteur avec bouillon léger ou jus simple. Amener à l'ébullition. Lier la sauce avec environ 90 gr. de roux blond froid divisé en petites parties. Ajouter un peu de sel. Cuire à point. Adjoindre au keurry deux cuillers à bouche de *chutney* indien (Merwangee) haché.

Ce keurry doit être de la consistance d'un poulet sauté.

Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N. B. Au lieu d'employer du bouillon et du roux pour faire la sauce de ce keurry, on peut employer la sauce keurry simple N° 110. Dans ce cas les pommes, l'ail, l'oignon et le keurry d'assaisonnement sont naturellement supprimés.

N° 529. Keurry de Poulet à l'Américaine (*Curried Chicken*). — Découper un poulet comme pour fricassée. Le faire blanchir comme d'habitude, le marquer en casserole en le mouillant à hauteur et en ajoutant oignon, carotte, deux branches de céleri, bouquet et un peu de sel. Cuire avec soin. Passer et dégraisser le fond.

Avec un petit roux blanc et le bouillon de poulet préparer une petite sauce comme pour fricassée à la bourgeoise. Ajouter un peu de *curry-powder* délayée à l'eau, puis lier avec jaunes, crème et un peu de jus de citron.

Trier les morceaux de poulet. Retirer la peau, les mettre dans la sauce. Chauffer sans bouillir. Dresser sur plat.

Servir à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

N° 530. Poulets de Grain aux Huîtres (*Creamed Chickens with Oysters*). — Prendre deux poulets tendres pesant en-

semble dans les quatre kilos, les flamber, les vider, les laver, les faire blanchir et les laver de nouveau.

Les marquer en casserole avec un oignon, une carotte, deux branches de céleri, un petit bouquet, sel, gros poivre. Mouiller à couvert avec eau ou bouillon léger. Couvrir et faire cuire à point en faisant marcher doucement.

D'autre part, préparer une bonne sauce crème ou béchamel (environ ¾ de litre), lui adjoindre une partie de la cuisson des poulets, passée, dégraissée et réduite presque à glace. Ajouter aussi trois douzaines d'huîtres moyennes pochées juste à point et ébarbées, et deux pieds de céleri coupés en dés, blanchis puis cuits au bouillon et bien égouttés.

Découper les poulets chacun en cinq parties. Retirer la peau et mettre les morceaux de poulet dans la sauce. Ajouter muscade et pointe de cayenne. Servir en entourant avec fleurons de feuilletage.

Envoyer à part un plat de riz à la Créole.

N° 531. Poulets Fausse Terrapine (*Mock Terrapin*). — Cuire deux poulets de grain exactement comme pour les poulets aux huîtres ci-dessus, mais en omettant les légumes et aromates de cuisson; tenir les poulets juste à point.

Faire réduire 1 litre de bonne crème à 7 décilitres. Adjoindre à celle-ci la poitrine et le gras de cuisse des poulets pendant que ceux-ci sont encore chauds en divisant ces chairs en morceaux irréguliers et sans mettre les os ni la peau. Ajouter aussi deux ou trois foies de poularde *bien sains,* pochés au beurre à couvert juste pour les raidir, puis coupés en escalopes. Réserver la casserole au chaud.

Dégraisser la cuisson des poulets, la passer dans un plat à sauter et la faire réduire pour obtenir une essence de volaille. Mêler cette essence au ragoût préparé, ajouter poivre, muscade, pointe de cayenne, une liaison faite avec 4 jaunes durs broyés avec 100 gr. de beurre, puis madère sec comme il est dit pour la terrapine à la Maryland. Servir de suite.

Remarque: Avant d'adjoindre la liaison aux œufs, le ragoût peut être légèrement lié avec arrow-root délayée avec un peu d'eau.

N° 532. Keurry de Lapin (*Curried Rabbit*). — Le lapin domestique peut être servi sous forme de keurry de toutes les façons prescrites pour le poulet.

N° 533. Émincé de Daim à l'Anglaise (*Hashed Venison*). — On emploie à cet effet les restes d'une *haunch* ou d'un carré de daim de desserte.

Emincer la chair en copeaux épais en y ajoutant la graisse qui y est attachée. Lier l'émincé avec une quantité relative de sauce Réforme préalablement chauffée.

Mettre sur le feu pour chauffer la viande sans laisser bouillir. Servir dans plat d'entrée.

Envoyer en même temps une saucière de gelée de groseille et un plat de haricots verts à l'Anglaise.

N° 534. Émincé d'Oie à l'Anglaise (*Hashed Goose and Walnuts*). — On emploie pour ce plat la chair de poitrine d'oie rôtie de desserte.

Couper les filets en minces escalopes. Lier l'émincé avec une quantité relative de demi-glace ou espagnole au madère additionnée d'un filet de *Worcester Sauce*.

Chauffer sans faire bouillir.

Servir en plat d'entrée en entourant l'émincé avec des noix vertes confites au vinaigre, coupées en deux.

CHAPITRE XV.

METS DE DÉJEUNER, ETC.

(BREAKFAST AND LUNCHEON DISHES.)

N° 535. Émincé de Poulet à l'Anglaise (*Minced Chicken*). — Blanc de poulet rôti ou bouilli coupé en très petits dés.

Faire chauffer à peu près le même volume de sauce crème, lui adjoindre le poulet émincé, sel, poivre, muscade. Chauffer jusqu'au premier bouillon.

Servir dans plat d'entrée creux, toasts beurrés dessous ou croûtons autour du hachis.

On sert généralement avec ce hachis des œufs pochés; ceux-ci peuvent être disposés sur le poulet ou servis à part sur des toasts coupés ronds beurrés.

N° 536. Poulet grillé sur Émincé (*Minced and Grilled Chicken*). — Prendre un poulet froid ou poulet rôti de desserte. Avec le blanc faire un émincé comme ci-dessus.

Lever les cuisses, les couper en deux, les arroser avec beurre fondu et les faire griller de jolie couleur.

Dresser l'émincé sur plat d'entrée et disposer les cuisses sur le dessus. Servir tel.

N° 537. Poulet grillé, Chiffonade (*Pulled and Grilled Chicken*). — Prendre un poulet rôti froid ou poulet de desserte. Retirer la peau sur la poitrine, lever le blanc de celle-ci. Diviser cette chair avec les doigts en petits morceaux de forme inégale et à peu près de la grosseur d'une noisette. Lier cette chair avec sauce crème comme il est expliqué pour l'émincé N° 535.

D'autre part, diviser les cuisses chacune en deux parties, les arroser de beurre et les faire griller de jolie couleur.

Dresser le blanc sur plat d'entrée et arranger les cuisses sur le dessus.

N° 538. Émincé de Poulet à la Crème (*Chicken Hash with Cream*). (Cuis. amér.) — Prendre de la volaille rôtie de desserte (dindon, chapon ou poulet), lever la chair de poitrine et aussi la chair tendre du gras de cuisse.

Emincer le tout très fin et mettre le poulet dans une sauteuse; mouiller à hauteur avec bonne crème. Cuire pour réduire celle-ci aux deux tiers. Ajouter sel, poivre et muscade.

Dresser en plat creux sur toasts beurrés.

N° 539. Émincé de Poulet gratiné (*Chicken Hash, brown*). (Cuis. amér.) — Procéder exactement comme pour la recette précédente, mais la crème doit être réduite à fond de manière à obtenir l'émincé presque sec. Le transvaser alors dans une poêle chauffée, légèrement beurrée, le former en chausson et faire gratiner des deux côtés en le retournant avec précaution.

Dresser l'émincé sur un plat en argent et disposer des œufs pochés sur des toasts beurrés ronds, sur un des côtés du plat.

N° 540. Hachis de Poulet Saint-Patrice (*Chicken Hash, St. Patrick*). — Prendre un poulet froid, rôti, ou son équivalent de poulet ou dindon de desserte. Lever les chairs, les couper en gros dés.

Cuire les pilons et les autres parures avec environ un litre de bouillon léger, quelques tranches d'oignon et de carotte, un petit bouquet sans ail, gros poivre et très peu de sel, pendant une heure afin d'extraire le suc et l'arome qui restent dans ces débris. Faire un petit roux blanc. Dégraisser le fond de poulet et le verser sur le roux en délayant au fouet. Amener à l'ébullition et lier avec deux jaunes délayés avec deux décilitres de crème. Assaisonner d'un peu de muscade et filet de jus de citron. Ajouter le poulet coupé, une douzaine de morceaux de pommes de terre tournés ou levés à la cuiller et cuits à blanc, autant de petits oignons cuits de même. Chauffer.

Dresser sur plat creux, entourer avec des détails de toasts beurrés, persil haché sur le dessus.

N° 541. Hachis de Poulet, mode du Sud (*Chicken Hash, Southern Style*). — Prendre un poulet froid ou son équivalent de poulet ou dindon de desserte. Lever la chair de la poitrine et du gras de cuisse, retirer la peau et couper la chair en gros dés.

Mettre toutes les parures de la volaille dans une casserole. Mouiller un peu plus qu'à hauteur avec eau ou bouillon léger.

Ajouter un petit bouquet sans ail, couvrir. Cuire une heure sur feu modéré. Passer et dégraisser le fond.

D'autre part, faire revenir un oignon haché au beurre sans colorer. Ajouter le fond de poulet, amener à l'ébullition. Y adjoindre deux grosses pommes de terre coupées en gros dés et le poulet coupé. Cuire demi-heure.

Lier avec un peu de beurre manié. Finir avec persil haché, poivre, sel s'il y a lieu. La sauce doit être peu liée.

Servir dans un plat creux avec des toasts beurrés à part.

Un peu de riz poché à point peut être ajouté dans ce hachis.

N° 542. Gratin de Poulet au Macaroni (*Chicken au Gratin*). (Cuis. angl.) — Cuire du macaroni de première qualité en le tenant un peu ferme, l'égoutter à fond, le diviser en rondelles de demi-centimètre et finir de le cuire dans une petite quantité de crème, à couvert, de manière que la crème soit à peu près réduite lorsque le macaroni est à point. Saupoudrer d'une pincée de gruyère et lier de quelques cuillerées de béchamel.

Beurrer alors un plat à gratin, y ranger une couche de macaroni et placer sur celui-ci un salpicon de poulet, ris de veau, truffes et champignons, lié d'un peu de béchamel. Etaler dessus une autre couche de macaroni. Saupoudrer d'un peu de mie de pain. Arroser légèrement d'un peu de beurre à l'aide du pinceau et faire gratiner à four vif.

Remarque: De la sauce tomate additionnée d'un peu de glace de viande ou du velouté peuvent être substitués à la béchamel; dans ce cas, le macaroni doit être cuit à point avant de l'égoutter et la crème est supprimée.

Dans les cas pressés le gratinage peut être remplacé par un peu de mie de pain frite N° 358, qui est semée à la surface.

N° 543. Cuisses de Volaille à la Diable (*Devilled Legs of Chicken*). — Les cuisses de poulet de grosseur moyenne sont divisées en deux parties: le gras de cuisse et le pilon. Les cuisses de dindon ou de chapon sont divisées en trois ou quatre pièces, les pilons sont laissés entiers.

Prendre les membres de volailles rôties de desserte, les diviser et les fariner très légèrement, les masquer de moutarde anglaise délayée à l'eau, les passer dans de la mie de pain tamisée et arroser de beurre fondu.

Faire griller sur feu clair et modéré de manière à donner une jolie couleur. Servir avec persil et quartiers de citron autour. (Cuis. amér.)

N° 544. Toads in the Hole. (Cuis. angl.) — Le titre de ce mets veut dire "crapauds dans le trou," dénomination fantastique pas très appétissante, surtout chez une nation qui a horreur des grenouilles. C'est un plat de famille, il n'est pas prédestiné pour les grands dîners.

Prendre les membres d'un ou de deux poulets rôtis de desserte, les diviser en morceaux moyens, les ranger dans un *pie-dish* décoré d'une petite bordure de feuilletage pincée ou chiquetée. Verser sur le poulet un appareil de *Yorkshire pudding* forcé en œuf. Semer sur le tout des noisettes de beurre et cuire à four assez chaud et de jolie couleur.

On peut ajouter dans l'appareil persil et ciboulette hachés. Ce plat peut être confectionné avec toutes sortes de viandes.

N° 545. Jumballaya. — Ce plat appartient à la cuisine créole. L'étymologie de ce nom semble provenir des nègres de la Louisiane et suggère l'emploi de poulet de desserte qui, en général, consiste plutôt dans les cuisses. Ce mets, cependant, est certainement d'origine espagnole.

Préparer un riz à la Créole en ajoutant en temps voulu du poulet rôti de desserte proprement coupé, de manière que le tout soit chaud et cuit juste à point. Dresser sur plat chaud, le riz au centre et le poulet autour.

Au lieu de poulet on peut employer des saucisses chipolata rôties à point, ou bien du homard ou des parures sautées comme pour la Newburg mais non saucées; ou bien encore des huîtres pochées à point que l'on ajoute juste au moment de servir. (C'est, en somme, un pilaff avec des garnitures diverses.)

N° 546. Hachis de Poulet à la King (*Chicken Hash à la King*). — Emincer 125 gr. de champignons frais et 2 piments verts sans les semences. Faire revenir au beurre sans colorer. Ajouter ½ litre de crème. Cuire quelques minutes. Y adjoindre le blanc émincé d'un poulet bouilli. Bien chauffer. Ajouter encore un piment rouge (de conserve) en julienne. Lier avec jaunes et crème. Ajouter madère sec et beurrer comme pour le homard Newburg. (Cuis. amér.)

N° 547. Hachis de Poulet à la Créole (*Chicken Hash à la Créole*). — Prendre un poulet rôti froid ou son équivalent de poulets rôtis de desserte. Lever la chair de poitrine et aussi celle des gras de cuisses. Supprimer la peau et, s'il y a lieu, la graisse. Couper les chairs en gros dés.

Mettre les pilons, peaux et os des parures dans une casserole. Mouiller un peu plus qu'à hauteur avec eau ou bouillon léger. Ajouter un petit bouquet sans ail. Cuire une heure sur feu modéré. Dégraisser.

D'autre part, préparer une petite garniture Créole dans les proportions indiquées au N° 376 (l'ail est facultatif). Passer le fond de poulet sur cette garniture. Ajouter une ou deux pommes de terre, suivant la grosseur, coupées en gros dés, puis le poulet coupé, sel s'il y a lieu. Cuire à point. Ce hachis peut être légèrement lié avec beurre manié. Servir en plat creux.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 548. Ragoût de Bœuf à l'Anglaise (*Stewed Steaks*). — Couper sur la culotte de bœuf des tranches de 12 millimètres d'épaisseur. Les diviser en morceaux de 80 gr. Les faire sauter des deux côtés à beurre clarifié, de jolie couleur.

Ranger les steaks dans un sautoir, les mouiller un peu plus qu'à hauteur avec moitié espagnole, moitié jus ou bouillon léger. Ajouter sel, poivre, un filet de *Worcester Sauce,* quelques petites carottes tournées et blanchies, quelques petits oignons rissolés et un bouquet avec ou sans ail.

Couvrir. Faire partir sur le feu. Pousser dans un four de chaleur modérée. Cuire environ une heure et demie.

Retirer du four. Laisser reposer quelques minutes. Dégraisser avec soin. Dresser sur plat à cheval et en couronne, les légumes sur la viande. Saucer puis semer sur le tout des petits pois bien verts cuits à l'Anglaise et bien égouttés.

N° 549. Keurry de Bœuf à l'Anglaise (*Curried Beef*). — Prendre 2 kilos de bœuf maigre bien paré, de préférence des têtes de filet. Le diviser en cubes de trois centimètres carrés environ. Couper deux oignons moyens en très petits dés. Faire chauffer 125 gr. de beurre à la noisette dans une casserole. Y ajouter le bœuf et l'oignon. Faire revenir de jolie couleur. Mouiller à hauteur avec espagnole légère. Ajouter 8 ou 10 gr. de *curry-powder* et autant de *curry-paste,* une gousse d'ail écrasée, un peu de sel, 2 pommes aigres coupées en dés et sautées au beurre de jolie couleur. Faire bouillir. Couvrir. Pousser au four et cuire doucement environ une heure un quart, en remuant de temps en temps.

Retirer du four. Laisser reposer quelques minutes sur l'étagère, puis bien dégraisser et dresser sur plat.

Ce keurry doit être moins liquide qu'un ragoût de mouton. Il doit pouvoir être dressé sans s'étaler.

Envoyer à part un plat de riz bouilli à l'Indienne.

Remarque: Le ragoût peut être mouillé avec moitié sauce keurry N° 110 et moitié jus au lieu d'espagnole. Les pommes, le keurry d'assaisonnement et l'ail sont alors supprimés (le tout étant déjà réuni dans la sauce).

N° 550. Goulasch. — Ce plat national de la Hongrie est maintenant servi sous toutes ses formes dans la plupart des restaurants américains. Il a peu de différence avec les divers keurrys sauf pour l'assaisonnement. Peut-être provient-il lui aussi de l'Asie comme le keurry et les pilaffs, les Hongrois l'ayant importé au moment de leurs migrations. Ces pays orientaux, berceaux des races blanches, des religions et des civilisations antiques nous ont aussi envoyé l'abricotier importé par Alexandre le Grand, la vigne importée par les Romains et probablement bien d'autres choses que j'oublie et davantage que j'ignore!...

N° 551. Goulasch de Bœuf simple (*Beef Gulasch*). — Prendre 1 kilo de bœuf maigre paré (de préférence de la tête de filet de bœuf). Couper la viande en cubes de la grosseur d'un œuf de pigeon.

Couper en dés 150 gr. de lard gras frais, le faire fondre doucement avec la grosseur d'une noix de beurre, dans une casserole d'épaisseur moyenne. Retirer les rillons avec l'écumoire. Ajouter le bœuf. Faire revenir de jolie couleur.

D'autre part, couper deux gros oignons en dés très fins, les passer au beurre sans colorer, les verser sur le bœuf préparé. Ajouter une bonne pincée de paprika, sel, un peu de poivre du moulin, 2 décilitres de bouillon. Amener à l'ébullition. Couvrir. Cuire au four doucement environ une heure en remouillant avec un peu de bouillon chaud s'il est besoin. (La sauce doit rester courte.) Retirer du feu. Laisser un peu reposer. Dégraisser et dresser le goulasch.

Envoyer à part un plat de macaroni à la Napolitaine et un plat de pommes persillades.

N° 552. Goulasch de Bœuf aux Pommes de terre (*Beef Gulasch with Potatoes*). — Prendre un kilo de bœuf coupé sur les côtes découvertes. Bien parer. Diviser la viande en petits beef-steaks de 50 à 60 gr.

Mettre 125 gr. de moelle de bœuf dans une casserole d'épaisseur moyenne. Faire fondre. Ajouter le bœuf. Faire revenir sur feu vif. Ajouter alors deux oignons coupés en très petits dés et passés au beurre à blanc, une gousse d'ail écrasée, une pincée de paprika, sel, et 3 décilitres de bon jus. Couvrir. Cuire à four modéré environ une heure un quart. Adjoindre encore au ragoût deux ou trois douzaines de pommes de terre forme et grosseur d'une bille, un peu plus de jus si c'est nécessaire et, si possible, un peu de glace de viande. Finir de cuire. Dégraisser et servir de suite.

N° 553. Goulasch de Bœuf, sauce Tomate (*Beef Gulasch with Tomatoes*). — Procéder comme pour l'une ou l'autre recette ci-dessus en ajoutant un peu de purée de tomate.

N° 554. Goulasch de Bœuf lié (*Beef Gulasch with brown gravy*). — Procéder comme dans l'une ou l'autre recette ci-dessus en ajoutant un peu de demi-glace.

N° 555. Goulasch de Bœuf aux Nouilles (*Beef Gulasch with Noodles*). — Préparer le goulasch d'après une des recettes ci-dessus et servir à part un plat de nouilles à l'Allemande.

N° 556. Goulasch de Bœuf à la Crème (*Beef Gulasch with Cream*). — Faire un goulasch avec filet de bœuf comme il est indiqué plus haut mais, au lieu d'employer du lard, se servir de 60 ou 80 gr. de beurre frais. Tenir le mouillement très court. Dégraisser un peu vingt minutes avant la fin de cuisson et ajouter deux décilitres de bonne crème en plusieurs fois. Servir de même.

N° 557. Boulettes Viennoises (*Vienna Steaks*). (Cuis. amér.) — Un kilo de bœuf maigre (tête ou queue de filet ou *rump-steak*) haché ou passé à la machine avec passoire à trous moyens, 200 gr. de porc gras salé, paré et haché, 2 oignons hachés passés au beurre à blanc, 2 œufs, 3 décilitres de crème ou de lait, une poignée de mie de pain tamisée, une bonne pincée de persil fraîchement haché, sel, poivre, muscade.

Bien mêler le tout en ajoutant le liquide peu à peu. En former des boulettes d'environ 60 gr. sur la table farinée. Aplatir ensuite en palets de 12 millimètres d'épaisseur.

Sauter les *steaks* à beurre clarifié des deux côtés en les tenant rose à l'intérieur.

Dresser sur plat. Détacher le fond du plat à sauter avec un peu de bon jus et le verser au centre du plat. Pommes de terre et légumes verts à part.

N° 558. Hachis de Bœuf à l'Écossaise (*Scotch Collop*). — Hacher 2 oignons et les faire revenir au beurre sans colorer. Ajouter 1 kilo de maigre de bœuf cru haché (queue de filet ou faux filet). Remuer la viande dans la casserole sur le feu à la spatule jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa couleur, ce qui ne demande que quelques minutes. Assaisonner avec sel et poivre et dresser de suite le hachis sur plat. Envoyer des œufs pochés sur toasts à part.

L'oignon dans ce hachis n'est pas obligatoire.

N° 559. Hachis de Bœuf à l'Anglaise (*Minced Beef and Poached Eggs*). — Couper du roast-beef froid, bien paré, en dés très fins, l'incorporer à une quantité relative de demi-glace ou espagnole au madère dans laquelle on ajoute un filet de *Worcester Sauce*. Chauffer sans faire bouillir. Dresser sur plat creux. Œufs pochés dessus. Croûtons autour.

N° 560. Hachis de Bœuf en Bordure à l'Anglaise (*Baked Minced Beef*). — Faire une bordure à la poche sur plat en argent avec un appareil en pommes duchesse. Garnir le centre avec un hachis de bœuf à l'Anglaise comme ci-dessus. Saupoudrer de mie de pain tamisée. Parsemer de petites noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud en cuisant la bordure.

N° 561. Hachis de Bœuf à l'Américaine (*Roast Beef Hash, soft*). — Parer du roast-beef froid de manière à supprimer la graisse et les nerfs, le couper en gros dés et procéder exactement comme pour le hachis de poulet mode du Sud, en faisant la sauce avec du bouillon ordinaire.

N° 562. Hachis de Bœuf gratiné à l'Américaine (*Roast Beef Hash, dry*). — Parer un restant de roast-beef de manière à ne garder que les chairs sans peaux ni nerfs, couper cette viande en très petits dés, la mettre dans un plat à sauter avec le même volume de pommes de terre bouillies et hachées, sel, poivre (un peu d'oignon haché très fin ou un peu de ciboulette facultatifs), 60 gr. de beurre et 3 décilitres de bouillon ou jus pour 500 gr. de chair nette.

Cuire sur le fourneau en remuant très souvent jusqu'à ce que l'appareil soit bien desséché et se détache de la casserole.

Mettre alors l'appareil dans une poêle à omelette beurrée, légèrement chauffée, et lui donner la forme d'un chausson; le laisser colorer d'un côté puis le retourner de l'autre en lui maintenant sa forme, le laisser colorer de nouveau et le renverser sur un plat.

Des œufs pochés peuvent être dressés dessus ou sur les côtés reposant sur des toasts beurrés ronds, ou ces œufs peuvent être servis à part.

N° 563. Hachis de Bœuf salé à l'Américaine (*Corned Beef Hash* (*brown*). — Procéder exactement comme pour le précédent en remplaçant le roast-beef par du bœuf salé cuit.

N° 564. Hachis de Bœuf à la Crème (*Creamed Corned Beef Hash*). — Couper des pommes de terre crues épluchées en petits dés, les faire blanchir à l'eau avec un peu de sel de manière à les obtenir aux trois quarts cuites. Egoutter l'eau. Ajouter aux pommes de terre un volume équivalent de bœuf salé cuit bien paré des peaux, des nerfs et de la graisse. Mouiller avec de la bonne crème crue. Faire bouillir et réduire au besoin pour obtenir un hachis un peu lié et mouillé à point. Ajouter poivre et muscade, sel s'il y a lieu. (Le bœuf coupé en petits dés.)

N° 565. Émincé de Bœuf à l'Anglaise (*Roast Beef Hash*). — Emincer un morceau de roast-beef froid de desserte, en copeaux un peu épais. Faire chauffer une quantité relative d'espagnole ou demi-glace au madère. Ajouter un filet de *Worcester Sauce*, puis lui adjoindre l'émincé. Chauffer sans faire bouillir.

Dresser dans plat creux. Entourer la viande avec des noix vertes confites au vinaigre coupées en deux, ou saupoudrer l'émincé avec des *Indian Pickles* hachés.

N° 566. Roast-Beef à la Diable (*Devilled Beef*). (Cuis. angl.) — Couper des tranches pas trop épaisses sur un morceau de roast-beef froid de desserte, les masquer de moutarde, etc., en procédant en tout comme il est expliqué pour les cuisses de volaille à la Diable.

N° 567. Os de Bœuf à la Diable (*Devilled Beef Bones*). (Cuis. angl.) — On se sert, à cet effet, des os de roast-beef et spécialement de la chaîne de l'aloyau (*sirloin*) sur laquelle il reste toujours une certaine quantité de viande après le découpage.

La chaîne est divisée en tronçons qui peuvent varier de cinq à huit centimètres de long suivant la chair qui y adhère. On procède alors exactement comme pour les cuisses de volaille à la Diable.

Une autre méthode est de beurrer les os au pinceau et de les saupoudrer légèrement de sel et de poivre de Cayenne. Ils sont ensuite grillés sur feu modéré et servis sur plat chaud.

Ces os sont généralement servis dans les grands cercles tard dans la soirée.

N° 568. Os à Moelle (*Marrow-Bones*). — L'os à moelle est celui qui se trouve au centre de la cuisse du bœuf. Il doit être nettoyé avec soin à l'extérieur, scié par tronçons de huit à douze centimètres et dégorgé deux heures à l'eau froide.

Essuyer les os. Attacher sur les bouts découverts un petit linge souple fariné, les placer sur une grille et les faire pocher vingt-cinq minutes à la vapeur.

Ou encore les mettre sur une plaque et les passer une demi-heure dans un four pas trop chaud.

Entourer chaque tronçon d'os d'une serviette chaude et dresser sur plat bien chaud.

Envoyer à part une assiette de tranches de pain grillées (*dry toasts*).

N° 569. Bubble and Squeak (*Bœuf salé réchauffé*). — Ce plat assez vulgaire est fréquemment servi dans les grands cercles de Londres.

Prendre un morceau de bœuf salé cuit la veille. Le tailler de manière à pouvoir couper des tranches en forme de cœur un peu moins épaisses qu'une escalope de veau. Faire légèrement sauter ces escalopes dans un plat à sauter avec un peu de beurre en les retournant. Les relever sur un plat et les tenir au chaud.

Couper aussi quelques escalopes de graisse sur celle qui a été parée du bœuf, les faire chauffer dans un plat à sauter et les relever sur une assiette.

D'autre part, hacher grossièrement les légumes (choux, carottes, etc.) ayant accompagné le bœuf la veille et les faire chauffer dans la casserole avec le beurre qui a servi à sauter la viande. Ajouter un peu de poivre.

Dresser les légumes au centre d'un plat chaud, ranger les escalopes en les appuyant sur les côtés et mettre les tranches de graisse sur les bouts.

N° 570. Tripes à l'Anglaise (*Tripe and Onions*). — Se procurer des tripes bien nettoyées, les faire blanchir, puis les faire cuire à fond avec un pied de bœuf (*cow heel*), oignon, carotte, sel et bouquet sans ail, en mouillant à l'eau.

Egoutter les tripes, les émincer. Emincer aussi le pied de bœuf et adjoindre le tout à une quantité relative de sauce oignon à l'Anglaise. Bien chauffer et servir.

N° 571. Steak de Hambourg (*Hamburger Steak*). — Ce plat appartient à la cuisine allemande. Hacher fin 500 gr. (plus ou moins suivant le besoin) de tête ou de queue de filet de bœuf ou du faux filet. Ajouter sel, poivre et muscade. Dresser la viande individuellement sur chaque assiette forme d'un petit camembert. Placer d'un côté un petit bouquet de ciboulette ou d'oignon haché fin et de l'autre du persil haché. Poser sur le centre un jaune d'œuf cru.

Servir à part de la moutarde et du vinaigre.

N° 572. Hamburger Steak N° 2. — Est fait exactement comme le Vienna Steak. (N° 557.)

N° 573. Keurry de Veau à l'Anglaise (*Curried Veal*). — Faire ce keurry d'après les principes du keurry de bœuf à l'Anglaise, en employant les bas morceaux charnus du veau tels que : le quasi, la sous-noix, l'épaule et la partie charnue ou noix du collet et des côtes, non utilisable pour côtelettes.

N° 574. Keurry de Veau à l'Américaine (*Curried Veal*). — Procéder exactement comme pour une fricassée de poulet à la Bourgeoise, mais en omettant les champignons et autres garnitures, et en délayant une quantité relative de *curry-powder* avec la liaison.

Pour ce keurry on peut employer la poitrine, l'épaule ou le collet du veau. Servir avec riz bouilli à l'Indienne à part, ou autour du keurry.

N° 575. Goulasch de Veau à la Hongroise (*Veal Gulasch*). — Employer de préférence de la poitrine, de l'épaule ou du collet. Couper les viandes comme pour une fricassée de veau, ou blanquette.

Faire alors revenir du lard gras dans une casserole et retirer les rillons comme pour le goulasch de bœuf. Ajouter la viande. Faire revenir à bon feu, de jolie couleur. Saupoudrer

d'un peu de farine (comme pour ragoût). Passer encore quelques minutes. Mouiller à hauteur avec bouillon tiède. Ajouter deux oignons coupés en très petits dés et passés au beurre sans colorer, une bonne pincée de paprika et un peu de sel. Amener à l'ébullition. Retirer sur le côté. Cuire une heure. Dégraisser. Y adjoindre encore ¼ de litre de bonne crème. Finir de cuire. Ajouter un peu de jus de citron ou vinaigre. Dégraisser.

Servir un plat de nouilles à l'Allemande à part.

Ce ragoût se fait aussi en ajoutant de la purée de tomate. La crème dans ce cas est supprimée, de même que le jus de citron ou le vinaigre, la tomate étant déjà acide.

N° 576. Keurry de Ris de Veau (*Curried Sweetbreads*). — Faire blanchir et parer les ris suivant l'usage. Les faire pocher à point dans un bon fond de volaille, les couper en escalopes d'un centimètre d'épaisseur. Ranger celles-ci à cheval sur plat d'entrée et saucer d'une sauce keurry bonde N° 112. Riz bouilli à l'Indienne à part.

(Le riz peut aussi être rangé en bordure autour du keurry.)

N° 577. Foie de Veau à l'Anglaise (*Calf's Liver and Bacon*). — Choisir un foie de veau bien blanc et aussi tendre que possible. Découper sur le travers de celui-ci des tranches d'environ 6 millimètres d'épaisseur, en nombre suivant le besoin.

D'un autre côté, découper des tranches de *bacon* de 2 millimètres d'épaisseur et de 8 à 10 centimètres de longueur en nombre double ou triple de celles du foie. Faire frire ces tranches de jolie couleur et les égoutter sur un plat chaud.

Assaisonner les tranches de foie avec sel et poivre, les tremper légèrement dans la farine, puis les faire frire de jolie couleur dans la graisse du petit salé, en les retournant et en les tenant moelleuses.

Dresser le foie en couronne sur un plat chaud et le *bacon* autour, égoutter la graisse, détacher le fond avec un peu de bouillon, ajouter un peu d'espagnole et verser au centre du plat en passant la sauce.

En Angleterre on se sert de *Wiltshire bacon* qui prend à la cuisson une très jolie couleur et un excellent goût de noisette. En Amérique on se sert du *bacon* du pays, mais il faut remarquer que les Américains aiment ce lard frit ou grillé, bien essuyé, sec et croustillant.

N° 578. Haricot de Mouton à l'Anglaise (*Haricot of Mutton*). — Couper des côtelettes sur la longe d'un mouton pas trop gras, mais tendre, de l'épaisseur de deux centimètres. Les parer de la pellicule et, s'il y a lieu, de l'excédent de graisse, en laissant celle-ci d'environ 7 millimètres d'épaisseur sur l'extérieur.

Opérer alors exactement comme pour le ragoût de bœuf à l'Anglaise, en observant que les pois verts de la fin peuvent être remplacés à volonté par des haricots blancs ou rouges cuits au bouillon et tenus bien entiers.

N° 579. Ragoût de Mouton à l'Irlandaise (*Irish Stew*). — Pour faire ce plat simple on se sert des parties du mouton identiques à celles qui entrent dans la confection du ragoût français, c'est-à-dire la poitrine, l'épaule, le collet et le quasi, mais la poitrine et l'épaule doivent être préférés.

Couper les chairs comme pour ragoût, les mettre dans une casserole avec eau froide à couvert et amener sans hâte à l'ébullition. Cuire deux ou trois minutes, égoutter l'eau, rafraîchir en lavant la viande à fond. Parer, s'il y a lieu, l'excédent de graisse sur les morceaux de poitrine et ranger la viande sur un plat.

Jeter les débris d'os du fond de la casserole, laver celle-ci et remettre la viande dedans. Mouiller à hauteur avec eau simple. Ajouter sel, carottes tournées, navets taillés, petits oignons épluchés et bouquet avec ou sans ail. Faire bouillir doucement à couvert pendant cinquante minutes. Y ajouter alors une bonne pincée de poivre blanc et des pommes de terre taillées. (Les légumes dans les mêmes proportions que pour le ragoût à la Française.) Finir de cuire le ragoût (ce qui prendra encore environ quarante minutes), retirer le bouquet. Dégraisser. Dresser le ragoût sur plat chaud. Un peu de persil haché dessus.

On peut facultativement lier légèrement ce mets avec un peu de farine délayée à l'eau froide.

N° 580. Keurry de Mouton (*Curried Mutton*). (Cuis. angl.) — Opérer et servir exactement comme le keurry de bœuf à l'Anglaise.

Les chairs à employer doivent être de préférence celles du quasi et la noix des basses côtelettes et du collet, toutes ces viandes bien parées des peaux et des nerfs et coupées en cubes de deux à trois centimètres.

N° 581. Keurry de Rognons de Mouton à l'Anglaise (*Curried Mutton Kidneys*). — Fendre les rognons, retirer la pellicule et ôter la partie blanche. Les couper et les faire sauter d'après la méthode usuelle, les saucer ensuite avec une quantité relative de sauce keurry simple. Faire chauffer sans bouillir et servir les rognons au milieu d'une bordure de riz bouilli à l'Indienne, ou envoyer le riz à part.

N° 582. Émincé de Mouton à l'Anglaise (*Hashed Mutton*). — On emploie à cet effet les viandes de desserte, telles que: gigot, épaule, carré, etc., en ayant soin de supprimer les peaux et la graisse et en opérant exactement comme pour l'émincé de bœuf.

On se sert indistinctement de mouton rôti ou bouilli, mais celui-là est préférable. Il faut surtout avoir soin de bien chauffer la viande dans la sauce mais sans la laisser bouillir.

N° 583. Hachis de Mouton à l'Anglaise (*Minced Mutton*). — Chairs de gigot ou d'épaule de desserte sans peau ni graisse. Procéder exactement commme pour le hachis de bœuf à l'Anglaise.

N° 584. Têtes de Mouton à l'Écossaise (*Sheep's Head and Vegetables*). — Se procurer deux têtes de mouton écorchées, les fendre en deux à l'aide de la scie. Retirer les langues et les cervelles. Supprimer les yeux et parer le bout du museau. Faire dégorger le tout séparément à l'eau froide. Eplucher les cervelles, les envelopper d'une mousseline et les faire pocher selon la règle.

Faire blanchir les langues et les têtes et bien les laver, marquer le tout en casserole avec bouillon léger, sel, gros poivre et légumes ordinaires de la marmite. Cuire environ une heure un quart.

Dresser les têtes sur un grand plat. Eplucher les langues, les fendre en deux et les dresser à côté des têtes. Poser les moitiés de cervelles dans les intervalles.

Entourer les viandes avec navets blancs et jaunes, taillés; petites carottes tournées, petits oignons; le tout cuit séparément dans une partie de la cuisson des têtes passée (ou autre bouillon léger).

Avec le reste de la cuisson et un peu de roux blanc préparer une sauce blanche et l'envoyer séparément en même temps que les viandes.

N° 585. Émincé d'Agneau à l'Anglaise (*Hashed Lamb*). — Opérer exactement comme pour l'émincé de bœuf à l'Anglaise en employant les viandes d'agneau de lait rôti de desserte, bien parées des peaux et de la graisse.

N° 586. Hachis d'Agneau à l'Anglaise (*Minced Lamb and Poached Eggs*). — Opérer exactement comme pour le hachis de bœuf à l'Anglaise en employant de l'agneau de lait rôti de desserte, bien paré des peaux et de la graisse.

N° 587. Hachis d'Agneau à l'Américaine (*Lamb Hash, brown*). — Opérer exactement comme pour le hachis de bœuf gratiné à l'Américaine en employant de l'agneau de lait de desserte, paré des peaux et de la graisse.

Servir les œufs pochés dessus ou sur plat séparé.

N° 588. Gratin d'Agneau à l'Américaine (*Scallopped Spring Lamb*). — Employer pour cela une épaule d'agneau de lait de desserte. Retirer la peau et couper la chair en très petits dés, mettre celle-ci dans une sauteuse et la faire chauffer en l'arrosant d'un peu de bon jus de rôti ou de braise.

D'autre part, faire cuire à point un peu de bon macaroni d'Italie, l'égoutter, le couper en rondelles d'un centimètre, le mettre dans une autre sauteuse avec un morceau de beurre fin, une quantité relative de purée de tomate, un peu de bouillon et un peu de glace de viande, de manière que la sauce ne soit pas trop serrée. Assaisonner de sel et de poivre.

Beurrer grassement un plat à gratin en terre à bord vertical, le saupoudrer d'une couche de biscuits à l'eau écrasés (*water crackers*), étendre le hachis sur cette couche, puis masquer la viande avec le macaroni préparé. Parsemer la surface de biscuit écrasé sablé avec un peu de beurre, et faire gratiner sous le gaz ou à l'électricité; à défaut, au four chaud.

Servir sur serviette.

N° 589. Animelles d'Agneau à l'Américaine (*Lamb's Fries*). — Ce plat est servi quelquefois dans les clubs; on ne le sert jamais en maison privée.

Retirer la peau des animelles et les passer deux ou trois minutes à l'eau bouillante pour les blanchir. Les fendre en deux pour les ouvrir, sans les séparer. Huiler légèrement et assaisonner de sel et poivre.

Faire griller sur feu clair des deux côtés pendant quelques minutes.

Dresser sur toast. Beurre maître-d'hôtel dessus. Garnir sur les côtés soit avec des petits pois, ou pointes, haricots verts, épinards, etc.

N° 590. Petit Salé Nouvelle-Angleterre (*Pork and Beans, Boston Style*). — Faire tremper à l'eau froide pendant 6 heures un litre de haricots blancs. Bien les laver. Les mettre à blanchir à l'eau propre sur le feu, en chauffant graduellement, mais sans arriver à l'ébullition. Une fois que les haricots sont tout à fait gonflés, les égoutter.

D'autre part, faire blanchir un morceau de petit salé maigre pesant environ 800 grammes. Bien le laver. Prendre environ le tiers de ce lard, en retirer la couenne et le couper en tranches minces.

Se procurer un pot en terre vernissée à couvercle d'environ 24 centimètres de haut et de 17 à 18 centimètres de diamètre à la base, mais plus étroit du haut que du bas.

Masquer le fond et les parois du pot avec les tranches de lard préparées. Ajouter les haricots jusqu'à moitié hauteur, puis placer au centre le morceau de petit salé et recouvrir celui-ci avec des haricots jusqu'au cou du pot.

Délayer ensemble 8 gr. de moutarde anglaise, environ autant de sel, 5 centilitres de mélasse et demi-litre d'eau. Verser le mélange sur les haricots. Mouiller à hauteur avec eau bouillante. Poser le couvercle sur le pot et pousser celui-ci dans un four de chaleur modérée. Cuire doucement. Retirer le lard au bout de deux heures, et cuire les haricots environ trois heures de plus en ajoutant de l'eau à mesure qu'elle s'évapore.

Retirer la couenne du lard réservé, poser celui-ci à plat sur la table le côté extérieur en dessus, l'inciser en tranches d'environ trois millimètres d'épaisseur mais sans détacher celles-ci. Poudrer de sucre glacé. Découvrir le pot, poser le petit salé sur les haricots, le côté poudré en dessus, et mettre alors le pot à four vif pour faire glacer le petit salé.

Servir les haricots dans le pot même sur un plat garni d'une serviette. Envoyer en même temps une assiette de pain de Boston (*Boston bread*) coupé en tranches d'un centimètre d'épaisseur et grillé.

N° 591. Côtelettes de Porc à l'Anglaise (*Breaded Pork Chops*). — Couper des côtelettes de l'épaisseur de sept à huit millimètres sur l'échine du porc (longe ou carré). Assaisonner de sel et poivre, paner à l'Anglaise et les faire colorer douce-

ment des deux côtés au beurre ou au saindoux en les retournant. Egoutter. Essuyer.

Dresser les côtelettes sur plat chaud, un peu de demi-glace madère autour. Envoyer en même temps un plat de pommes reinettes coupées en lames, sautées au beurre de jolie couleur, cuites à fond et légèrement sucrées.

N° 592. Choucroute (*Sauerkraut*). — Prendre un morceau de jambon de Virginie de manière à en avoir un kilo une fois paré. Prendre aussi 700 gr. de petit salé entrelardé. Faire blanchir le tout et bien laver.

D'autre part, laver deux kilos de bonne choucroute, en mettre la moitié au fond d'une casserole, saupoudrer de quelques grains de genièvre, et ranger dessus le jambon et le petit salé. Recouvrir avec le restant de la choucroute. Ajouter demi-bouteille de vin blanc sec. Mouiller juste à hauteur avec bouillon léger. Ajouter 200 gr. de graisse de foie gras ou, à défaut, de la graisse de rôti de porc.

Cuire environ quatre heures en retirant le lard et le jambon lorsqu'ils sont à point. Les tenir au chaud.

Dans le cas où l'on a sous la main des restants de gibier rôti, tel que faisan, perdreau, cailles, etc., les ajouter dans la choucroute trois quarts d'heure avant de servir.

Egoutter la choucroute, la dresser sur un plat, l'entourer avec le lard et le jambon coupés en tranches, le gibier, s'il y a lieu, et des saucisses importées de Francfort, préalablement chauffées dans leur boîte au bain-marie.

J'indique les saucisses importées parce que celles qui sont faites en Amérique ne sont pas faites si soigneusement.

CHAPITRE XVI.

VOLAILLE ET GIBIER A PLUME, RÔTIS OU GRILLÉS.

N° 593. Dindonneaux rôtis à l'Américaine (*Roast Spring Turkey*). — L'Amérique ne possède, à dire vrai, aucune manière spéciale dans l'art de rôtir les dindonneaux, la seule particularité existe en ce que l'on emploie des sujets à l'état très petit.

Les dindonneaux commencent de paraître au commencement de juillet; ils sont alors juste un peu plus gros qu'un poussin, mais ils coûtent néanmoins de 25 à 30 francs la paire. Ceci n'empêche pas que dans certaines maisons on en sert un par personne. A cet âge la chair de ces oiseaux n'est qu'une composition gélatineuse et sans goût appréciable, le mieux est de les farcir avec un hachis de porc truffé assez gras, un jour à l'avance, puis de les faire rôtir à four assez chaud en les arrosant très souvent avec du beurre clarifié. Il faut surtout éviter de les barder, afin de pouvoir leur faire prendre une jolie couleur pendant leur cuisson sans les dessécher.

Il est préférable lorsqu'on le peut de se les procurer pesant 2 kilos ou 2 kilos 500 la paire. On les découpe alors comme un poulet: deux ailes, un haut de poitrine et les cuisses.

Pour les grands dîners un dindon entier extra est placé sur un bout du plat, les cuisses sont rangées au centre, puis les morceaux de poitrine dressés sur les cuisses. Un bon jus clair bien dégraissé est coulé dessous et, facultativement, un cordon de belles truffes chauffées dans leur jus au bain-marie rangé autour.

Envoyer à part une salade verte et, facultativement, une saucière de *bread sauce*.

N° 594. Dindonneaux grillés à l'Américaine (*Broiled Spring Turkeys*). — Flamber les dindonneaux. Fendre la peau sur

le cou, dégager la poche et supprimer celle-ci. Couper le cou au niveau du corps. Fendre l'oiseau tout le long de l'os du dos et de chaque côté pour retirer celui-ci.

Casser l'os de la fourchette. Ouvrir alors l'oiseau, le vider entièrement. Bien essuyer et supprimer l'os saillant du bréchet.

Assaisonner de sel et de poivre. Humecter d'un peu d'huile et faire griller sur feu modéré en humectant de temps en temps au pinceau avec un peu de beurre. Le temps de cuisson dépend naturellement de la grosseur du dindonneau.

(Il est préférable lorsque les dindonneaux sont colorés sur le gril de les finir au four, en les étalant dans une plaque de grandeur voulue et en les arrosant avec du beurre jusqu'à fin de cuisson. Ils restent alors moelleux et appétissants.)

Servir les dindonneaux sur plat chaud avec toasts beurrés dessous. Arroser d'un bon beurre maître-d'hôtel.

Salade verte à part.

Des tranches de *bacon* frites ou grillées peuvent aussi être servies autour des dindonneaux.

N° 595. Poulet rôti à l'Anglaise (*Roast Chicken*). — Le poulet peut être farci avec hachis de porc ou *veal stuffing*. Il est servi avec jus clair dessous et facultativement avec des tranches de *bacon* grillées ou frites, ou des paupiettes de *bacon*, ou encore avec un morceau de petit salé à part.

N° 596. Poulet de Grain rôti à l'Anglaise (*Roast Spring Chicken*). — Le poulet est rôti après l'avoir bardé d'une barde mince. Il est servi avec jus clair dessous et *bread sauce* à part.

N° 597. Poulets grillés à l'Américaine (*Broiled Chickens*). — Les poulets de grain ou d'incubateurs ainsi que les poussins sont préparés et servis d'après les principes indiqués pour les dindonneaux.

N° 598. Poulet grillé à l'Anglaise (*Chicken Spatch-cock*). — Le poulet est grillé comme les dindonneaux à l'Américaine, avec l'exception que le poulet est d'abord vidé puis il est fendu par le centre de l'estomac en suivant l'os du bréchet. Il est ensuite aplati et paré, de sorte que la poitrine se trouve à l'extérieur, la moitié de chaque côté. Le poulet est maintenu en forme pendant la cuisson à l'aide de deux brochettes.

N° 599. Canetons grillés à l'Américaine (*Broiled Ducklings*). — On emploie à cet effet de jeunes canetons; on en sert un pour deux personnes. Les choisir petits, mais bien nourris. Ils sont ensuite fendus comme il est dit pour les dindonneaux. Les faire alors griller sur feu clair pendant vingt ou vingt-cinq minutes. Servir en découpant chaque caneton en deux parties sur la longueur. Beurre maître-d'hôtel dessus. Sauce aux pommes, et salade verte à part.

N° 600. Pigeonneaux (*Young Pigeons*, ou *Squabs*). — On sert les pigeonneaux en Angleterre et aux Etats-Unis d'après les principes de la cuisine française. A l'état rôti ils sont généralement farcis avec une farce bien relevée ou hachis de porc aux truffes. Grillés, ils sont préparés d'après les principes indiqués pour les dindonneaux et servis de même.

N° 601. Faisans rôtis à l'Anglaise (*Roast Pheasants*). — Prendre les faisans mortifiés à point, mais sans excès (car il faut remarquer que les Anglais comme les Américains n'aiment pas le gibier si mortifié que les Français). Piquer la poitrine ou les barder. Faire rôtir en arrosant souvent soit avec du beurre clarifié ou de la graisse de volaille.

Servir avec jus clair dessous. *Bread sauce* et salade à part.

N° 602. Faisans grillés (*Broiled Pheasants*). — Prendre les faisans jeunes et tendres et procéder comme pour les dindonneaux.

N° 603. Perdreaux (*Partridges*). — Ces oiseaux sont préparés et servis en tout comme le faisan.

Le perdreau gris anglais est excellent. Il en est de même du perdreau américain; celui-ci a un avantage même sur le perdreau anglais: c'est qu'il est plus gros.

N° 604. Grouse d'Écosse (*Scotch Grouse*). — Cet oiseau appartient à la famille genre *Tétras*, ou gros oiseaux à chairs noires dont font partie aussi le coq de bruyère, la gélinotte, etc.

Le grouse doit être rôti en le tenant à point, c'est-à-dire rose et juteux. Le temps de cuisson est d'environ douze ou quatorze minutes dans un four presque vif. Il est servi avec jus clair dessous. *Bread sauce*. Mie de pain frite. *Chip potatoes*. Gelée de groseille et salade à part.

N° 605. Grouses américains (*American Grouse*). — Les Etats-Unis possèdent plusieurs genres de grouses; les principaux sont le *Ruffed Grouse* (Grouse huppé), le *Heath Grouse* (Grouse de bruyère), le *Sage Grouse* (Grouse des landes), la *Prairie Chicken* (Poule de Prairie) et le *Prairie Grouse*.

En général le grouse américain est plus gros que le grouse d'Ecosse. Le grouse de bruyère et le grouse de prairie atteignent la grosseur d'un poulet moyen.

Ces grouses sont rôtis comme les grouses d'Ecosse et servis de même, moins les pommes de terre.

N° 606. Grouse de Neige (*Ptarmigan*). — Le Créateur a doué cet oiseau de la faculté d'adapter son plumage avec la couleur de ce qui l'entoure, probablement afin d'empêcher son extermination. En été il est de couleur gris brun, en hiver il est d'un blanc de neige. Au printemps et en automne le plumage varie entre les couleurs précédentes.

En ce qui nous concerne il faut bien dire que sa valeur culinaire n'est pas grande, surtout en hiver, sa chair étant sèche et peu abondante.

Il doit être rôti à four vif en l'arrosant plusieurs fois.

N° 607. Grouses grillés (*Broiled Grouse*). — Les préparer comme les dindonneaux, les faire griller sur feu clair environ six minutes de chaque côté. Ils doivent rester saignants. Servir sur toasts beurrés. Beurre maître-d'hôtel sur les oiseaux. Gelée de groseille. Salade verte ou salade de céleri à part.

N° 608. Coq de Bruyère rôti à l'Anglaise (*Roast Black Game*). — Vider l'oiseau. Retirer la peau de l'estomac, le barder. Faire rôtir et servir comme le grouse.

N° 609. Bécasse américaine rôtie (*Roast Woodcock*). — La bécasse américaine ressemble à la bécasse d'Europe, mais elle est de beaucoup plus petite. On en sert une par personne. Elles coûtent à New-York de 5 à 7 francs la pièce.

Vider les bécasses. Retirer les yeux et la peau de la tête et les trousser en passant le bec à travers les cuisses.

Les barder avec barde très mince. Rôtir à four vif en les tenant roses et juteuses. Les dresser facultativement sur canapés faits avec le foie et les boyaux, ou simplement sur petits toasts beurrés. Jus clair dessous. Salade à part.

N° 610. Courlis (*Doe Birds*). — Procéder exactement comme pour les bécasses ci-dessus, moins les canapés qui sont remplacés par des petits toasts beurrés.

N° 611. Râles de Virginie (*Soras*). — Préparer, rôtir et servir comme des cailles. Salade à part.

N° 612. Oiseaux divers. — Les Vanneaux (*Lapwings*), Pluviers (*Plovers*) et les Ortolans (*Reed-birds* ou *Rice-birds*) sont préparés et servis comme en France. Il en est de même des Bécassines (*Snipes*).

N° 613. Cailles (*Quails*). — En Amérique la vraie caille n'existe pas. L'oiseau connu sous ce nom est classé par les naturalistes dans la famille des perdreaux. Cet oiseau est, du reste, excellent sous tous les rapports; moins gras que la caille dite d'Egypte il est mieux fourni en chair. On le sert rôti ou grillé. Farci au foie gras avec une farce à gratin on peut le servir chaud ou froid, il se plie très bien à la préparation des chaud-froids, pâtés en croûte, etc.

N° 614. Mauviettes ou Alouettes (*Larks*). — L'alouette, ou mauviette, est servie en Angleterre comme en France. Elle n'existe pas en Amérique.

N° 615. Canvas-back Duck. — L'Amérique est très riche sous le rapport des canards sauvages pour la raison qu'elle contient de nombreux lacs de toute grandeur et des rivières immenses formant par endroits de vastes marécages. Mais c'est surtout pour ses *Canvas-back* qu'elle est réputée.

Le *Canvas* mâle a le bec long et plat d'un noir bleuâtre, la tête légèrement aplatie est de couleur rouge-brun, le cou de même couleur; ensuite vient un collier noir d'environ 8 à 10 centimètres de largeur. L'arrière du corps est argenté, strié de milliers de petites raies grises; blanc cendré sous le ventre, la queue et le bout des ailes sont noirâtres. Les pattes sont noir-bleu.

Le *Canvas* femelle a le plumage beaucoup moins accentué que le mâle. Si ce n'était la forme de la tête on pourrait la confondre avec les *Red-Head*, canards qui marchent après le *Canvas* comme importance gastronomique.

Une paire de beaux *Canvas-back* pèse de 2 kilos 750 à 3 kilos 250 et coûte en général de 25 à 35 francs.

Le *Canvas* est nettoyé avec soin d'après les principes connus; on introduit dans l'estomac, par l'ouverture de l'anus, deux branches de céleri. Il est ensuite bridé avec une seule ficelle, arrosé d'un peu de graisse, saupoudré de sel et mis à four vif. Le temps de cuisson varie de seize à dix-neuf minutes suivant le poids du canard, et à une chaleur soutenue, le four ne devant être ouvert que deux ou trois fois pendant la cuisson afin de s'assurer du fonctionnement et activer ou modérer la chaleur.

Le canard est ensuite débridé, le céleri retiré de l'estomac, un peu d'eau ou de bouillon tiède est versé dans l'intérieur puis passé dans une casserole, et au besoin légèrement salé.

Découper le canard en détachant les filets de manière à les laisser en place. Chacun de ceux-ci peut être divisé en deux parties sur la longueur. On compte généralement deux canards pour six personnes. Dresser sur plat, verser le jus autour. (Le plat doit être chaud mais cependant pas au point de pouvoir cuire et par cela figer le jus du canard.) Cresson dans les bouts.

Une salade de céleri ou céleri et ananas, etc., est envoyée à part ainsi qu'un plat de croquettes de *hominy* et une saucière de gelée de groseille.

Afin de servir ce rôti dans toute sa perfection, les canards doivent être juste atteints, et cuits pour être prêts au moment de les envoyer ou à peu près.

Bridage des Canards sauvages. — Tourner les pattes en dedans. Appuyer fortement avec les doigts de la main gauche sur l'extrémité des cuisses à leur jointure avec les pattes, jusqu'à ce que les genoux soient au niveau du dos, les cuisses pressées contre la table.

Passer alors l'aiguille à brider au-dessus de l'extrémité de l'os de la cuisse près du genou, puis suivre intérieurement l'os du dos et saisir la cuisse opposée de la même façon. Continuer l'opération en faisant suivre la même ficelle par le moignon des ailes, puis réunir les deux extrémités de cette ficelle par un nœud en serrant fortement.

Le canard étant alors posé sur son dos doit rester bien d'aplomb, la poitrine formant un angle de quarante-cinq degrés, la queue en haut et les pattes s'étendant sur les cuisses.

Les canards ainsi présentés sont agréables à l'œil et ont un autre cachet que lorsqu'ils gisent sur le plat dans toute leur longueur.

N° 616. Canard Tête Rouge (*Red-Head Duck*). — Le *Red-Head* est le meilleur canard après le *Canvas,* il lui ressemble beaucoup et quelqu'un qui n'est pas averti peut s'y tromper. La différence à la vue consiste dans la tête. Celle du *Red-Head* est bombée, le bec est plus court et moins plat que celui du *Canvas,* la couleur de la tête et du cou sont chez le mâle *Red-Head* de couleur marron, c'est-à-dire plus foncée que chez le *Canvas*; l'arrière du corps est plus foncé que chez le *Canvas,* la couleur étant un peu analogue à celle de la pintade.

Comme chez le *Canvas* la couleur de la femelle est beaucoup plus terne.

Le *Red-Head* est rôti comme le *Canvas* mais, étant généralement moins lourd, il prend naturellement moins de temps: quinze à dix-sept minutes environ.

Servir avec les mêmes accompagnements et d'après les mêmes principes que pour le *Canvas-back.*

N° 617. Canard Mallard (*Mallard Duck*). — Ce canard vient en troisième rang comme valeur culinaire. C'est, je crois, le congénère de notre canard sauvage français et même de notre canard domestique.

La tête est bombée ou plutôt arquée; le bec allongé, d'un noir bleu. Tête et cou de couleur verdâtre. Légère collerette blanche puis, en dessous, un collier marron plus large sous la poitrine. Dessus des ailes brun cendré tirant sur la couleur du *Red-Head* avec une tache bleu violet et barre blanche. Queue noire avec l'extrémité blanche. Dessous du ventre cendré. Jambes et pattes rouges. La femelle de couleur grise.

Rôtir et servir exactement comme le *Red-Head.*

N° 618. Black Duck. — Le *Black duck* (canard noir) a la tête légèrement arquée, le cou est gris, le reste du corps d'un gris noirâtre. Tache bleue sur les ailes. Pattes rouges.

Préparer comme le *Canvas-back.* Rôtir 14 à 15 minutes et servir exactement comme le *Canvas.* Mêmes accompagnements.

N° 619. Black-Head Duck. — Ce canard ressemble au précédent, mais il a la tête noire (d'où lui vient son nom). Il est cuit et servi comme le précédent.

N° 620. Canard à Queue pointue (*Pin-tail Duck*). — Ce canard a la tête légèrement bombée, de couleur brune, le bec petit, de couleur noire, le cou blanc en dessous, brun en dessus,

ventre blanc, dos gris strié de noir, tache d'un noir bleu sur les ailes, queue très pointue formée de deux longues plumes.

Ce canard n'est pas recherché, car souvent on le rencontre avec une forte odeur de poisson. Il est servi comme il est indiqué pour les canards ci-dessus.

N° 621. Macreuse (*Widgeon*). — La tête de ce canard est arquée, le bec petit et court, le dessus de la tête jaunâtre, cou et joues bruns, dos gris, les côtés du ventre gris, le dessous blanc, tache verte et blanche sur les ailes, pattes noires ou jaunâtres.

Cet oiseau est plus petit que le *Pin-tail*. Il est meilleur que celui-ci, mais moins apprécié que les autres canards.

Servir avec les mêmes accompagnements que le *Canvas-back*.

N° 622. Ruddy Duck. — Petit canard ressemblant un peu à la macreuse, mais un peu plus petit. On en sert en général un par personne car ils sont trop petits pour deux ; ils sont très estimés. On les fait rôtir environ dix minutes à four vif.

Ils sont servis avec les accompagnements usuels.

N° 623. Butter Balls. — Ce petit canard est à peu près de la taille du *Ruddy*, mais plus gras (son nom signifie boule de beurre). Son plumage est gris cendré dessus, blanc sous le ventre. On le fait rôtir et on le sert comme le *Ruddy*.

N° 624. Sarcelle (*Teal Duck*). — Cet oiseau est servi comme le canard *Ruddy*, mais, étant moins gros, demande naturellement moins de cuisson.

N° 625. Canards sauvages grillés (*Broiled Wild Ducks*). — Les canards sont fendus par le dos, l'os central de celui-ci supprimé. Ils sont ensuite vidés, huilés, assaisonnés et grillés d'après les principes ordinaires en les tenant saignants.

Ils sont servis avec beurre maître-d'hôtel dessus. Gelée de groseille et salade (de préférence céleri ou composée) à part.

N° 626. Canards sauvages rôtis à l'Anglaise. — Rôtir les canards en les tenant saignants. Servir avec jus clair dessous.

Gelée de groseille en saucière. Une autre saucière emplie avec du vin de Porto dans lequel on ajoute un peu de *Worcester Sauce*, et salade.

CHAPITRE XVII.

CURIOSITÉS CULINAIRES AMÉRICAINES.

Le Clambake. — Il y a en Amérique trois grands plats qui ne sont pas, à proprement parler, de la cuisine, mais que je mentionne dans ce livre comme curiosité.

Le premier de ces plats (on est obligé d'employer ce terme faute d'un autre) consiste dans le *Clambake* que l'on fait dans les fêtes populaires ou pique-niques de la Nouvelle-Angleterre.

On se rend pour cela au bord de la mer à un endroit à proximité d'une forêt. On cherche un rocher à peu près plat, et alors chacun s'occupe.

Les uns vont pêcher les basses et le homard, les autres vont chasser dans la forêt, les femmes et les enfants ramassent du bois mort; d'autres, les jupons ou les pantalons relevés aussi haut que la décence le permet, ramassent des clams et des moules sur le bord de l'eau, et les algues sur la plage.

Les vieux assemblent les galets et les grosses pierres des environs en un tas sur le rocher choisi et l'on entasse là-dessus le bois ramassé auquel on met le feu, puis on entretient ce brasier pendant deux ou trois heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que les pierres et la surface du rocher soient chauffées à blanc.

Les cendres sont alors balayées, une couche épaisse d'algues marines est placée sur les pierres brûlantes, on ajoute les clams et les moules ramassés, puis les homards, les poissons, le gibier, s'il y en a, ou des poulets vidés. Le tout est recouvert d'une forte couche d'algues et tous les matériaux sont cuits par la vapeur formée par l'eau des coquillages et l'humidité des algues.

Et pendant ce temps les enfants dansent en rond et les amoureux s'embrassent derrière les buissons, les vieux faisant semblant de ne rien voir. Puis, quand tout est prêt, chacun apporte son assiette, le foyer est déblayé et l'on distribue les poissons et les viandes. On ouvre les petits barils de bière et les bouteilles de cidre, les flasques d'eau de feu sortent des

vieilles poches et chacun s'amuse selon son âge ou son tempérament.

On peut voir dans ces assemblées des spécimens de toutes les races de l'Europe fraternisant ensemble... Les races humaines ne sont mauvaises que parce que l'on y sème le mauvais grain. La haine étant cultivée on ne peut moissonner l'amour.

Le Burgoo. — Le *Burgoo* est le plat national des assemblées populaires de l'Etat de Kentucky. C'est une sorte d'*olla-podrida* faite en plein champ. On y met de la viande, des lapins sauvages, des écureuils, des pommes de terre, des patates, du maïs, etc., etc. La marmite est posée sur un grand trou creusé dans la terre; elle est portée par trois grosses pierres, sa grandeur rivalise et souvent dépasse la marmite traditionnelle des Invalides et la cuiller à pot est longue d'au moins deux mètres.

Le Kentucky est un pays renommé pour l'eau de feu, ce qui fait qu'autrefois ces parties de *burgoo* ne se terminaient pas toujours comme les parties de *clambake* de la Nouvelle-Angleterre, et j'ai vécu près de certain lieu connu sous le nom de "Russell's Cave" qui vit en un seul jour plusieurs duels tragiques.

Je dois ajouter qu'aujourd'hui le peuple du Kentucky est un des plus policés des Etats-Unis et, pendant mon séjour, je n'ai jamais vu un revolver. Les habitants, descendants pour la plupart des anciens colons de Virginie, représentent probablement la race la plus belle, la plus forte et peut-être la plus intelligente de toute l'Amérique. Seuls les habitants de l'Utah (Mormons) peuvent leur être comparés. Ce que j'ai surtout admiré dans ces deux pays c'est une sorte de fierté innée, non une fierté sauvage, mais un sentiment expressif d'indépendance et de force mitigé par la condescendance. Les femmes surtout y ont gardé ce cachet anglais ou scandinave que l'on ne rencontre qu'en Europe et qui fait que l'on ne peut voir ces pays sans les admirer.

Le Kentucky était autrefois tout à fait inhabité; c'était une sorte de terrain neutre où venaient chasser ou se faire la guerre les sauvages des pays limitrophes, il fut colonisé il y a un peu plus d'un siècle par les Virginiens et il rivalise aujourd'hui comme beauté et comme agriculture avec la Virginie.

L'Utah fut fondé par les Mormons après leur retraite de l'Illinois, retraite plus terrible que celle des Dix-Mille, et, d'un désert, les Mormons ont fait un Paradis.

Le Barbecue. — Ce plat ou plutôt cette manière de cuire a été importée par les nègres. Elle se fait surtout dans le Sud. Je l'ai décrite plus loin sous le titre de "cochon à l'Africaine."

Dans la Caroline du Sud, sur la frontière de la Géorgie, je vis une de ces grillades qui battait la cuisine de Lucullus, car, au lieu de six sangliers qui étaient cuits pour celui-ci, je vis au moins dix-huit cochons qui étaient cuits sur un gril composé de rails de chemin de fer. C'était pour un pique-nique de gens de couleur.

Il avait lieu entre des champs de coton et la forêt vierge. Les noirs, certes, ne pouvaient être comparés avec les blancs des parties de *burgoo* du Kentucky, ni même aux Yankees de la Nouvelle-Angleterre, mais ils s'amusaient avec ce laisser-aller des gens des pays chauds, qui vivent au jour le jour sans se soucier du lendemain.

Le *barbecue* est, du reste, connu en Europe, car sous les murs de Sébastopol, lorsque les Anglais recevaient leurs frères d'armes français, entre deux assauts ils faisaient rôtir des bœufs entiers en plein vent... et on taillait là-dedans à coups de sabre. On n'était pas si difficile, les côtes étaient trop cuites et les cuisses trop saignantes... mais il y en avait pour tous les goûts.

Les Américains des Etats du Sud ont étendu le nom de *barbecue* à de simples grillades telles que poulet, lapin, écureuil cuits sur le gril. Ces grillades correspondent dans ce sens à ce que les Anglais nomment *spatch-cock*.

On peut faire une *barbecue* d'agneau de lait dans la maison même pourvu que l'on ait une prussienne.

L'agneau est choisi petit et gras, les épaules et les gigots sont détachés, les poitrines supprimées. La colonne vertébrale est isolée en sciant des deux côtés à l'intérieur pour la séparer des os plats des vertèbres. L'agneau est alors aplati. Les pièces sont beurrées et assaisonnées puis colorées à feu doux, sur le gril, pour les finir ensuite au four en les arrosant de beurre.

Servir avec légumes verts et pommes de terre, et, si possible, un bon jus à part.

CHAPITRE XVIII.

LÉGUMES.

(VEGETABLES.)

N° 627. Pommes nouvelles à l'Anglaise (*New Potatoes*). — Choisir des petites pommes de terre nouvelles, bien les laver. Les cuire une demi-heure à l'eau salée, ou à la vapeur, les éplucher, les dresser dans le plat. Semer dessus un peu de menthe verte hachée et arroser d'un peu de beurre fondu.

N° 628. Pommes hachées brunes à l'Américaine (*Hashed and browned Potatoes*). — Eplucher des pommes de terre, les faire cuire à l'eau salée, les égoutter, les hacher pas trop fines. Les mettre alors dans une poêle avec un bon morceau de beurre, leur faire prendre couleur en les remuant, puis les former en chausson et laisser colorer. Servir sur plat long en gardant la forme.

Des oignons hachés, légèrement passés au beurre, peuvent facultativement être adjoints à ces pommes de terre.

N° 629. Pommes de terre sautées à l'Allemande (*German Fried Potatoes*). — Cuire les pommes de terre comme ci-dessus ou les cuire en robe de chambre et les éplucher. Les émincer comme pour sauter, leur faire prendre couleur à la poêle, les former en chausson. Colorer à point. Saler et poivrer. Les renverser sur plat.

Ces pommes de terre sont fréquemment servies dans les restaurants de New-York et de Chicago.

N° 630. Pommes à la Crème (*Creamed Potatoes*). — Couper des pommes de terre épluchées, en dés ou petits cubes (environ un centimètre de côté), les laver, les faire cuire aux trois quarts à l'eau salée, les égoutter et finir de les cuire en les mouillant à hauteur avec crème bouillante. Sel, poivre, muscade.

N° 631. Palets de Pommes de terre (*Potato Cakes*). — Eplucher des pommes de terre farineuses, les cuire à point à l'eau salée. Egoutter. Les passer au tamis, leur adjoindre un bon morceau de beurre fin, sel et poivre, les travailler en casserole. En former des boulettes d'environ 50 grammes, les aplatir sur la table farinée, d'environ 12 millimètres d'épaisseur, à l'aide du couteau-palette. Frire les pommes de terre des deux côtés à beurre clarifié, de jolie couleur.

N° 632. Pommes Vermicelle (*Riced Potatoes*). — Pommes farineuses épluchées, cuites à l'eau salée ou à la vapeur. Bien égoutter. Les passer à la machine sur plat aussitôt cuites. Arroser d'un peu de beurre fondu ou d'un beurre noisette et servir de suite.

N° 633. Pommes Saratoga (*Saratoga Potatoes*). — Pommes épluchées de moyenne grandeur, coupées très minces à la machine ou au couteau, puis bien essuyées. Les faire frire à grande friture de chaleur modérée en ayant soin de les décoller les unes des autres avant de les mettre dans la graisse. Frire de jolie couleur et de manière à les obtenir bien sèches. Egoutter. Saler et bien essuyer.

N° 634. Champignons à la Crème (*Creamed Mushrooms*). — On peut se procurer maintenant à New-York des champignons de couche presque aussi beaux qu'à Paris et dans des prix raisonnables.

Faire réduire à un demi-litre un litre de bonne crème fraîche. Ajouter alors 750 gr. de champignons bien blancs, de grosseur moyenne et lavés à l'eau simple sans séjourner dans celle-ci, puis bien essuyer. Sel, poivre. Cuire huit à dix minutes vivement.

N° 635. Champignons grillés (*Broiled Mushrooms*). — Se procurer de préférence des champignons de champs (*Agaricus campestris*) très frais, bien développés et aussi larges que possible. Couper la tige au niveau des feuillets, les éplucher et les laver immédiatement sans les laisser séjourner dans l'eau. Les égoutter sur un linge.

Au moment de les faire griller passer les champignons dans du beurre fondu. Saler et poivrer et les faire griller sur feu clair des deux côtés dans un *broiler*.

Dresser les champignons sur toasts beurrés et les arroser d'un beurre maître-d'hôtel.

N° 636. Puff-Balls. — Ce nom peut se traduire par *balle soufflée*. C'est un champignon sauvage américain qui croît surtout dans les Etats du Nord, aux environs des grands lacs ou au pied des montagnes. En général, il a la forme d'un ballon sphérique; il peut atteindre le poids de trois ou quatre kilos et la grosseur d'une citrouille ordinaire. La couleur extérieure est blanc crème et la chair intérieure blanc de neige. La consistance et la texture de sa chair est un peu comme celle de l'aubergine, moins les semences. Il est revêtu d'une peau assez résistante qu'il faut d'abord retirer. On ne le trouve jamais sur le marché, mais lorsqu'on a la chance de le rencontrer avant qu'il ne soit corrompu il est excellent en toute façon: grillé, sauté, à la crème, comme garniture, en croquettes, etc.

Détaillé à l'emporte-pièce uni, puis sauté au beurre, on obtient de jolis canapés sur lesquels on peut dresser des ris de veau, tournedos, etc.

N° 637. Asperges à l'Anglaise (*Asparagus with Running Butter*). — Eplucher les asperges et les cuire comme à l'ordinaire. Les servir sur serviette ou sur toasts et envoyer à part une saucière de beurre fondu.

N° 638. Choux de Mer à l'Anglaise (*Sea Kale*). — Eplucher les *Sea Kales*, les laver avec soin pour retirer le sable. Les botteler comme des asperges et les faire cuire dans de l'eau salée légèrement beurrée. Egoutter. Dresser sur toasts beurrés. Envoyer à part une bonne sauce au beurre.

Cette plante ressemble un peu au céleri, mais elle est plus plus courte et plus blanche et elle a un goût de chou très prononcé.

N° 639. Navets à l'Anglaise (*White Turnips with Butter*). — Laver les navets, les découper en quartiers de moyenne grosseur pour les tailler ensuite forme gousse d'ail. Les faire blanchir cinq minutes, puis les cuire à l'eau salée beurrée. Egoutter. Dresser sur plat et arroser de beurre fondu.

Les navets peuvent aussi être masqués d'une bonne sauce crème ou sauce au beurre.

N° 640. Petits Pois à l'Anglaise (*Plain Green Peas*). — Faire cuire les pois à l'eau salée avec une prise de *soda* (bicarbonate de soude) et un bouquet de menthe verte.

Egoutter les pois, les dresser sur un plat. Semer dessus quelques feuilles de menthe.

N. B. Un gramme de bicarbonate de soude est suffisant pour cinq litres d'eau.

N° 641. Fèves de Marais à l'Anglaise (*Broad Beans*). — Les écosser. Retirer la peau de chaque fève. Les faire cuire à l'eau salée avec un bouquet de sarriette (*savoury*).

Egoutter les fèves, les mettre dans une casserole. Hacher les feuilles du bouquet de sarriette et les mêler aux fèves.

On peut les servir telles, mais on peut aussi ajouter un morceau de beurre, de la sauce crème ou du velouté.

N° 642. Haricots verts à l'Anglaise (*French Beans*). — Les effiler. S'ils sont petits et tendres, les laisser entiers; s'ils sont gros, les ciseler ou les couper en losanges. Les laver, les faire cuire à l'eau salée additionnée d'une prise de *soda*. Egoutter.

Ils sont généralement servis au naturel, mais on peut aussi ajouter un morceau de beurre fin.

N° 643. Haricots de Lima au Beurre (*Lima Beans with Butter*). — Ces haricots sont, je crois, inconnus en Europe ou tout au moins je n'en n'ai jamais apprêté ni en France ni en Angleterre. Ils sont de la grosseur de fèves de marais, mais tendres et de bon goût. Ils sont très estimés. On les préfère petits.

Les écosser, les faire cuire à l'eau salée avec une prise de *soda;* une demi-heure suffit. Les égoutter et les lier avec un morceau de beurre fin, sel et poivre.

N° 644. Haricots de Lima à la Béchamel (*Creamed Lima Beans*). — Cuire les haricots comme les précédents, les égoutter et leur adjoindre une quantité relative de sauce crème.

N° 645. Maïs doux au Naturel (*Corn on the Cob*). — Un certain genre de maïs nommé parfois, par erreur, maïs égyptien est consommé en Amérique à l'état frais par toutes les classes. C'est un légume excellent qui devrait être adopté en France.

Prendre le maïs lorsque les grains sont formés mais pendant qu'ils sont encore tendres et laiteux. Couper la tige à ras de l'épi, retirer les feuilles vertes ainsi que les fils soyeux

à l'intérieur en frottant l'épis avec un torchon, parer le bout si c'est nécessaire.

Mettre les épis à l'eau bouillante *non salée,* mêlée d'un demi-litre de lait par cinq litres d'eau. Donner dix minutes d'ébullition.

Egoutter les épis, les dresser sur un plat muni d'une serviette. Envoyer en même temps du beurre fin si celui-ci n'est déjà sur la table.

Remarque: Un excellent procédé pour cuire le maïs est de placer les épis sur une grille et de les cuire à la vapeur douze à quinze minutes. Il conserve ainsi tout son arome.

N° 646. Maïs au Beurre (*Green Corn with Butter*). — Cuire les épis comme ci-dessus, les égoutter. Fendre les grains de maïs sur le centre par rangées en passant la pointe d'un petit couteau de haut en bas. Appuyer alors avec le dos de la lame pour extraire toute la pulpe en recueillant celle-ci sur un plat.

Faire fondre un morceau de beurre fin dans une sauteuse, sauter le maïs dedans juste pour bien chauffer, ajouter sel et poivre. Servir.

N° 647. Maïs sauté au Gratin (*Browned Corn*). — Cuire le maïs et extraire la pulpe comme à la recette précédente, le faire sauter à la poêle avec un morceau de beurre, sel et poivre.

Lorsque l'humidité est presque toute évaporée former le maïs en chausson et le faire colorer des deux côtés. Renverser ensuite le maïs sur un plat et servir.

N° 648. Maïs à la Crème (*Creamed Corn*). — Eplucher des épis de maïs, en retirer la pulpe à l'état cru, d'après les principes indiqués pour le maïs au beurre.

Pour 6 décilitres de pulpe prendre environ 4 décilitres de bonne crème; faire bouillir celle-ci, lui adjoindre la pulpe, sel et poivre. Cuire environ vingt-cinq minutes en remuant de temps en temps, sur feu modéré.

La quantité de crème pour ce légume dépend de la consistance de la purée et aussi de celle de la crème. L'appareil une fois cuit doit avoir la consistance d'une purée de légumes pas trop ferme.

N° 649. Maïs Crème au Gratin (*Corn Pudding*). — Préparer le maïs et le cuire exactement comme le précédent, le verser dans un plat à pouding ou à soufflé. Semer sur le des-

sus quelques petites noisettes de beurre, laisser fondre et étaler le beurre sur toute la surface. Mettre le pouding dans une plaque ou plat à sauter au bain-marie et faire gratiner la surface à four chaud.

Placer le plat dans sa caisse et envoyer sur serviette.

A défaut de plat et caisse à soufflé, entourer le plat à pouding d'une serviette.

N° 650. Succotash. — Préparer et cuire le maïs comme il est dit pour le maïs à la crème.

D'autre part, cuire à peu près le même volume de haricots de Lima, les égoutter, assaisonner et les joindre au maïs cuit.

Ajouter un peu de crème bouillie si c'est trop consistant, chauffer sans faire bouillir et servir avec les viandes.

N° 651. Beignets de Maïs (*Corn Fritters*). — Choisir 4 ou 5 épis de maïs avec des grains bien formés sans être durs, les faire cuire comme le maïs au naturel. Les égoutter et laisser refroidir. Prendre les épis un à un et séparer le grain de l'épis en coupant le grain presque à sa base, extraire le restant de la pulpe avec le dos de la lame du couteau.

Délayer 125 gr. de farine avec deux œufs et un peu de lait de manière à obtenir une pâte à frire consistante. Ajouter un peu de sel et 4 grammes environ de *baking-powder*. Mêler à cet appareil les grains et la pulpe du maïs préparé, sans travailler.

Mettre dans une grande poêle l'épaisseur d'un centimètre de friture très propre (de préférence graisse de rognon de bœuf sans odeur). Déposer les beignets à la cuiller de grosseur moyenne. Laisser colorer d'un côté puis les retourner de l'autre et finir de cuire.

Egoutter les beignets sur linge propre. Dresser sur serviette et envoyer comme légume.

On peut se procurer du maïs de conserve dans toutes les grandes villes d'Europe et celui-ci peut être employé pour les beignets avec un excellent résultat.

La *Royal baking-powder* se trouve aussi partout.

N° 652. Maïs blanc sec (*Hominy Samp*). — Ce maïs a la forme du maïs sec ordinaire à gros grains, mais il a été décortiqué, c'est-à-dire débarrassé de l'enveloppe dure qui entoure chaque grain ; il est aussi blanc que du riz.

Bien le laver et le laisser tremper à grande eau pendant la nuit. Cuire le lendemain en le mouillant grandement à l'eau

légèrement salée. La cuisson dure quatre ou cinq heures. Il est indispensable d'ajouter de l'eau bouillante à mesure que le maïs gonfle et que l'eau s'évapore, mais on doit arriver à obtenir ce maïs de la consistance d'un riz assez compacte et crevé à point. La chaleur doit être modérée, la casserole tenue couverte et le maïs doit être remué de temps en temps, légèrement, pour l'empêcher d'attacher.

Il est fini simplement avec un morceau de beurre fin.

N° 653. Hominy au Gratin (*Browned Hominy Samp*). — Cuire le maïs comme à la recette précédente. Le mettre dans une poêle en quantité modérée, avec un morceau de beurre fin. Faire dessécher en remuant souvent et, une fois l'évaporation presque terminée, former le maïs en chausson sur l'avant de la poêle. Laisser bien colorer en y veillant, puis retourner le maïs sur un plat.

Cet apprêt n'est pas très amusant à faire et assez dangereux pour les yeux car le maïs éclate continuellement après avoir atteint une certaine chaleur dans la poêle.

N° 654. Succotash de Hominy (*Winter Succotash*). — Ce légume est préparé d'après les principes du *succotash* décrit plus haut en employant du maïs blanc (N° 652) cuit au naturel et beurré, mêlé avec autant de haricots blancs ou rouges, cuits comme à l'ordinaire (moins les légumes) et assaisonnés de beurre, sel et poivre.

N° 655. Semoule de Maïs blanc (*Hominy*). — Cuire cette semoule comme au N° 80 et la finir avec un morceau de beurre fin.

N° 656. Croquettes de Maïs blanc (*Hominy Croquettes*). — Préparer le *hominy* comme il est dit au N° 655, l'étaler ensuite dans une plaque à rebord beurrée, de l'épaisseur d'un centimètre et demi. Laisser bien refroidir. Chauffer légèrement la plaque et renverser le *hominy* sur une table légèrement farinée.

Découper alors la préparation soit en losanges, en ronds ou en croissants. Fariner légèrement. Paner à l'Anglaise et frire à grande friture.

Pour servir comme légume ou pour accompagner les canards sauvages rôtis.

N° 657. Épinards à l'Anglaise (*Plain Spinach*). — Éplucher les épinards en retirant les côtes. Les laver à fond, les faire cuire à l'eau salée additionnée d'une prise de *soda*. Egoutter.

Dresser immédiaement les épinards sur le plat en les pressant à l'aide de la cuiller pour en former une sorte de gâteau bombé.

Diviser alors les épinards à l'aide du couteau comme s'il s'agissait d'un fromage. Servir de suite en envoyant à part une saucière de beurre fondu.

N. B. Bien remarquer que les épinards perdent de leurs qualités lorsqu'ils cuisent trop longtemps.

En Amérique les épinards en feuilles sont servis comme en France.

N° 658. Épinards à la Crème (*Creamed Spinach*). — Eplucher et cuire les épinards comme ci-dessus. Les égoutter, les mettre en casserole et ajouter une quantité relative de bonne sauce crème assez légère, sel, poivre, muscade.

N° 659. Algues marines à l'Anglaise (*Laver*). — Ce légume est vendu à Londres à l'état cuit, il n'y a qu'à l'assaisonner de sel et de poivre et d'un morceau de beurre frais. Il provient d'algues marines connues par les savants sous le nom de *Porphyra laminata* et *Ulva latissima* qui se rencontrent souvent au bord de la mer.

Ces herbes, une fois cuites, sont un peu semblables à des épinards, d'un vert jaunâtre, plutôt mucilagineuses que consistantes. Elles ont un goût de marée très prononcé, mais on s'y habitue très bien. On les sert en saucières pour les grands dîners avec les viandes. (Relevés.)

Dans le cas où on ne peut se procurer ces algues qu'à l'état cru, il faut les laver à plusieurs eaux pour les débarrasser du sable, puis les faire tremper dix à douze heures dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude afin d'atténuer le goût fort de l'herbe.

Couper alors ces herbes grossièrement et les faire cuire comme des épinards. Assaisonner comme il a été dit, ou encore ajouter une quantité relative de velouté ou de bonne sauce crème.

N° 660. Chou-fleur à l'Anglaise (*Boiled Cauliflower*). — Parer le chou-fleur en laissant adhérer les feuilles vertes ou côtes qui entourent la partie blanche, en les coupant à niveau

de la partie bombée. Le laisser tremper deux heures à l'eau légèrement salée.

Cuire le chou-fleur en le mettant à l'eau bouillante salée, légèrement beurrée. Egoutter. Dresser sur plat. Etendre dessus un bon morceau de beurre préalablement ramolli.

N° 661. Chou-fleur à la mie de Pain (*Cauliflower with Bread crumbs*). — Préparer le chou-fleur comme ci-dessus, mais en ne laissant que la partie blanche. Le laver de même. Cuire d'après les mêmes principes. Egoutter et dresser sur le plat.

Faire fondre 100 gr. de beurre fin dans une grande poêle, ajouter une poignée de mie de pain. Frire doucement en remuant de belle couleur jaune brun, ajouter un peu de sel et poivre et verser sur le chou-fleur.

N° 662. Choux de Bruxelles à l'Anglaise (*Brussels Sprouts*). — Parer les choux de Bruxelles, les laver. Cuire en les mettant à l'eau salée bouillante très légèrement beurrée. Les tenir bien entiers. Egoutter avec soin. Dresser sur le plat. Arroser avec un peu de beurre juste fondu, mêlé d'un peu de sel et poivre.

N° 663. Choux de Printemps à l'Anglaise (*Spring Cabbages*). — Parer les choux en retirant les feuilles trop dures ainsi que le trognon. Cuire à l'eau salée avec une pincée de *soda*. Les égoutter, les presser entre deux assiettes. Dresser sur plat et les diviser comme il a été dit pour les épinards.

En Amérique le chou est rarement servi dans les familles riches.

N° 664. Choux frisés et autres variétés (*Savoy Cabbage, etc.*). — Les éplucher comme il est dit ci-dessus. Les faire cuire en les mettant à l'eau salée avec un morceau de lard gras. Retirer le lard une fois les choux cuits et les servir comme les choux de printemps.

N. B. En général, les Anglais ne font aucunes difficultés à manger les choux plus verts que nous en avons l'habitude.

N° 665. Émincé de Chou à l'Américaine (*Hot Slaw*). — Prendre la moitié d'une tête de chou très blanche, l'émincer en julienne fine sans mettre les côtes. Tenir au chaud sur l'étagère entre deux plats.

D'un autre côté, faire une sorte de hollandaise légère avec 5 jaunes, 1 décilitre de vinaigre *non réduit;* ½ décilitre d'eau, ½ décilitre de crème et 80 gr. de beurre. Lier au bain-marie, ajouter un peu de sel et poivre.

Chauffer alors modérément le chou dans cette sauce de manière à ne pas faire tourner celle-ci et servir.

Le chou doit rester cru.

Remarque à propos des oignons, etc. — En général, les oignons dans toutes leurs variétés, l'ail surtout compris, doivent être employés avec discernement, en Angleterre aussi bien qu'en Amérique.

Certaines familles n'en veulent dans aucun mets, mais ceci n'est pas la règle et c'est au cuisinier de s'informer.

Dans beaucoup de familles on a la même répugnance pour toute la race des choux y compris les navets, mais c'est surtout à cause de l'odeur forte que ces légumes répandent dans les maisons qui ne sont pas construites avec prévoyance.

Autrement ces légumes sont employés par la population en général autant qu'en France. On peut en juger par ce que l'on voit sur les marchés en gros de New-York et, en Angleterre, par les nombreux vapeurs arrivant de Bretagne en automne et dont la cargaison se compose uniquement d'oignons.

N° 666. Oignons d'Espagne (*Spanish Onions*). — Les oignons dits d'Espagne sont les plus gros de la famille; ils sont aussi les plus doux. Eplucher les oignons, les ranger en casserole plate (sautoir) préalablement bardée. Recouvrir de bardes. Mouiller à moitié de hauteur avec bon jus. Couvrir. Faire partir sur le feu, puis pousser la casserole au four et laisser aller doucement jusqu'à parfaite cuisson.

Retirer alors les bardes de la surface. Glacer les oignons à la glace de viande deux ou trois fois, en les remettant au four chaque fois afin de fixer la glace. Dresser sur plat. Demi-glace madère dessous.

N° 667. Oignons des Bermudes (*Bermuda Onions*). — Petits oignons blancs frais, arrivant à New-York pendant l'hiver, venant des îles Bermudes. Les faire cuire à blanc à l'eau légèrement salée et légèrement beurrée. Egoutter. Les masquer d'une sauce crème.

N° 668. Tomates sautées à l'Américaine (*Fried Tomatoes*). — Les choisir de grosseur moyenne, mûres à point. Les mon-

der, les couper en deux horizontalement, les faire frire au beurre des deux côtés, puis les saler et sucrer légèrement et les finir au four.

Dresser sur plat en les relevant avec soin.

N° 669. Tomates au Four à l'Américaine (*Baked Tomatoes*). — Tomates mûres à point. Les monder. Les rouler dans de la mie de pain tamisée. Arroser de beurre fondu, sel, poivre. Cuire à four très chaud.

N° 670. Tomates frites à l'Américaine (*Breaded and Fried Tomatoes*). — Tomates mûres à point, coupées en tranches d'un centimètre d'épaisseur, essuyées, panées à l'Anglaise. Frire à beurre clarifié.

N° 671. Tomates grillées (*Broiled Tomatoes*). — Tomates mûres à point coupées en deux, panées ou non. Arroser de beurre fondu. Assaisonner de sel et de poivre, les mettre dans le *broiler*. Griller sur feu clair. Dresser sur plat et arroser d'un peu de beurre fondu.

N° 672. Tomates en Purée à l'Américaine (*Stewed Tomatoes*). — Tomates assez mûres, mondées, purgées et émincées. Cuire avec un bon morceau de beurre, sel et poivre. Lier avec des petits croûtons de mie de pain, frits au beurre comme pour potage.

N° 673. Courgettes à l'Anglaise (*Vegetable Marrow*). — Courgettes longues, ayant la forme d'un concombre ordinaire mais beaucoup plus grosses. Les éplucher, les fendre en deux parties. Retirer la partie molle et les semences. Faire cuire à l'eau salée. Egoutter. Servir soit au naturel, soit arrosées de beurre fondu ou en les masquant de sauce crème.

N° 674. Courgettes américaines (*Summer or Winter Squash*). — Diverses variétés de courgettes sont vendues sur les marchés américains, les meilleures sont celles connues sous le nom de *Hobart Squash*. Celles-ci sont de couleur verte et assez semblables à de petites citrouilles. Les diviser en plusieurs pièces. Retirer les filandres et les semences. Couper les chairs en gros dés et les cuire avec un peu d'eau. Egoutter. Refroidir, puis les presser dans un linge pour extraire l'eau. Passer la pulpe au tamis.

Assaisonner avec un morceau de beurre, sel et poivre, chauffer et ajouter un peu de bonne crème. Servir ainsi ou faire gratiner l'appareil en l'étalant dans un plat à gratin.

N° 675. Aubergines frites à l'Anglaise (*Fried Egg-Plant*). — Prendre une ou plusieurs aubergines suivant le besoin, les détailler en tranches d'un centimètre d'épaisseur et couper sur celles-ci des ronds égaux à l'emporte-pièce uni. (Découper des croissants sur les tranches les plus larges après avoir levé un rond sur chaque, afin d'utiliser les parures.) Paner chaque rond et chaque croissant à l'Anglaise. Faire frire à beurre clarifié. Essuyer et dresser sur plat, les ronds au centre, les croissants sur les côtés.

N° 676. Aubergines frites à l'Américaine (*Fried Egg-Plant*). — Découper les aubergines comme ci-dessus, sans les éplucher mais sans employer la peau ou pelure. Tremper chaque pièce dans le beurre fondu en la retirant de suite de manière qu'elle n'absorbe pas trop de beurre et les ranger à mesure dans une poêle ou plaque. Assaisonner de sel et de poivre. Cuire à four très chaud afin de les obtenir de jolie couleur. Dresser sur plat.

N° 677. Aubergines grillées à l'Américaine (*Broiled Egg-Plant*). — Opérer comme pour la recette précédente, mais au lieu de les mettre dans une plaque après les avoir trempées dans le beurre, les mettre sur un *broiler,* fermer celui-ci et faire griller sur feu clair pas trop ardent.

N° 678. Aubergine farcie à l'Américaine (*Stuffed Egg-Plant*). — Prendre une aubergine de bonne grosseur, la couper en deux sur la longueur. Parer chaque partie du côté rond afin qu'elles puissent se tenir debout. Cerner chaque moitié du côté de la pulpe à un centimètre du bord. Retirer la pulpe. Hacher celle-ci. Beurrer l'intérieur de chaque coquille.

D'un autre côté, hacher la moitié d'un oignon, le faire passer au beurre sans colorer. Y adjoindre la pulpe de l'aubergine et encore 30 gr. de beurre, sel et poivre. Couvrir. Cuire à fond en faisant aller doucement et en remuant de temps en temps.

Imbiber à la crème une poignée de mie de pain. Mêler celle-ci à la pulpe d'aubergine. Farcir les deux coquilles. Se-

mer sur chacune d'elles un peu de mie de pain, puis quelques noisette de beurre.

Cuire les aubergines au four, sur plaque, de jolie couleur.

N° 679. Petites Betteraves à l'Américaine (*Beets and Tops*). — Prendre de petites betteraves munies de leurs feuilles. Eplucher celles-ci de manière à ne garder que celles qui sont bonnes à manger. Détacher la partie tendre des bonnes feuilles en laissant adhérer les tiges ou côtes sur les betteraves. Laisser aussi les queues attachées à celles-ci (ceci pour garder la couleur).

Laver les betteraves et les faire cuire à l'eau *non salée*, puis les égoutter, les éplucher et les parer dessus et dessous. Les mettre dans une casserole et les tenir au chaud en ajoutant un morceau de beurre.

D'un autre côté, laver les feuilles réservées, les faire cuire comme des épinards à l'Anglaise. Les égoutter. Assaisonner avec beurre, sel et poivre.

Dresser les feuilles au centre du plat et entourer avec les petites betteraves bien chaudes.

N° 680. Betteraves au Beurre à l'Américaine (*Beets with Butter*). — Prendre les betteraves de moyenne grosseur. Retirer les feuilles vertes en laissant adhérer les côtes sur les betteraves. Ne pas couper la racine (ou queue). Les faire cuire à l'eau *non salée* après les avoir bien lavées.

Retirer alors la peau des betteraves, parer celles-ci et les couper en tranches de 2 millimètres. Les sauter ensuite dans une sauteuse avec un morceau de beurre, sel et poivre de manière à bien les chauffer.

Servir de suite.

N° 681. Betteraves à la Béchamel (*Creamed Beets*). — Les préparer et cuire comme les précédentes, couper en tranches et les mêler à une bonne béchamel.

N° 682. Panais à l'Anglaise (*Boiled Parsnips*). — Les éplucher, les diviser en tronçons et les couper en bâtonnets ou en bouchons avec le tube à colonne. Les faire cuire à l'eau salée légèrement beurrée. Egoutter. Servir au naturel.

N° 683. Purée de Panais à l'Anglaise (*Mashed Parsnips*). — Eplucher les panais, les diviser en morceaux moyens, les faire cuire à l'eau salée légèrement beurrée. Les presser dans

un linge pour extraire l'eau. Passer au tamis assez fin. Mettre la pulpe dans une casserole, ajouter beurre, crème, sel s'il y a lieu, et un peu de sucre.

N° 684. Palets de Panais à l'Américaine (*Parsnip Cakes*). — Faire une purée de panais comme ci-dessus en ménageant la crème. Faire un peu dessécher sur le feu et laisser refroidir sur un plat.

En former des palets sur la table farinée, de l'épaisseur d'un centimètre et demi sur quatre centimètres de diamètre.

Faire frire avec soin à la poêle avec beurre clarifié en les retournant.

Servir sur serviette.

N° 685. Panais frits à l'Américaine (*Fried Parsnips*). — Eplucher de gros panais, les couper en tronçons, puis diviser ceux-ci en forme de petits bouchons à l'aide du tube à colonne. Les mettre dans un plat à sauter avec un morceau de beurre, sel et un peu de sucre. Cuire à couvert doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Faire alors marcher plus vivement pour les colorer de jolie couleur en les remuant avec soin de temps en temps.

N° 686. Patates bouillies (*Boiled Sweet Potatoes*). — Choisir les patates de moyenne grosseur. Bien les laver. Les faire cuire en les mettant à l'eau bouillante salée. Trente minutes d'ébullition.

Eplucher les patates et les envoyer sur un plat muni d'une serviette.

N° 687. Patates sautées (*Fried Sweet Potatoes*). — Les cuire comme ci-dessus. Les éplucher, les couper en tranches diagonales de cinq millimètres d'épaisseur, et faire colorer des deux côtés à beurre clarifié. Servir sur papier-dentelle ou sur serviette.

N° 688. Patates grillées (*Broiled Sweet Potatoes*). — Les cuire, les éplucher et les couper en tranches comme dans la recette précédente. Tremper chaque tranche dans du beurre fondu et les ranger à mesure sur le *broiler*. Saupoudrer d'un peu de sel. Fermer le *broiler* et faire colorer sur feu clair des deux côtés. Servir comme ci-dessus.

N° 689. Patates frites (*Fried Sweet Potatoes* N° 2). — Eplucher les patates à cru, les couper en carrés longs comme les pommes Pont-Neuf. Frire à friture pas trop chaude mais très propre. Egoutter. Saler légèrement. Essuyer. Servir sur serviette.

N° 690. Patates au Four (*Baked Sweet Potatoes*). — Les prendre de moyenne grosseur. Bien les laver. Les mettre dans une plaque et les pousser à four assez chaud. Cuire une heure. Servir sur serviette.

N° 691. Purée de Patates (*Mashed Sweet Potatoes*). — Bien les laver. Les faire cuire à l'eau ou au four. Retirer la pulpe (ou les épluchures). Passer au tamis assez fin. Mettre la pulpe dans une casserole, assaisonner avec beurre fin, sel, un peu de sucre. Travailler en chauffant et mettre à point avec de la bonne crème.

Cette purée a un peu d'analogie avec la purée de marrons.

N° 692. Patates au Gratin (*Sweet Potatoes au Gratin*). — Préparer une purée comme pour la recette précédente en la tenant un peu ferme. La mettre dans un plat à gratin. Lisser la surface. Semer dessus un peu de jolie cassonade, quelques noisettes de beurre et faire gratiner à four très chaud.

N° 693. Bananes frites à l'Américaine (*Fried Bananas*). — Prendre les bananes de moyenne grosseur, mûres à point. Les éplucher, les fendre en deux, au besoin les diviser par le travers. Les faire frire des deux côtés à beurre clarifié.

Servir comme légumes avec viandes blanches ou volaille.

N° 694. Gombos au beurre à l'Américaine (*Okras with Butter*). — Choisir des gombos verts et tendres, les laver, supprimer le culot et la pointe. Les mettre cuire à l'eau bouillante salée. Donner demi-heure d'ébullition modérée. Egoutter avec soin dans une passoire et renverser dans le plat. Mettre sur le dessus un morceau de beurre à moitié fondu.

N° 695. Gombos à la Crème (*Creamed Okra*). — Les préparer, cuire, égoutter et dresser avec les mêmes soins que les précédents. Les masquer d'une bonne sauce crème.

N° 696. Gombos au Jus (*Stewed Okra*). — Comme les précédents, au lieu de les masquer d'une béchamel, les saucer

d'une bonne sauce Colbert (beurre maître-d'hôtel à la glace de viande).

N° 697. Légumes en Keurry (*Curried Vegetables*). — Légumes divers cuits à l'eau salée et bien égouttés (soit chou-fleur, haricots verts, céleri, concombres, asperges, etc.), saucés d'une sauce crème mêlée de poudre de keurry. Riz bouilli à l'Indienne à part.

On fait aussi ces keurrys avec plusieurs sortes de légumes disposés en bouquets sur le même plat.

N° 698. Nouilles à l'Allemande. — Faire une pâte très dure avec farine et jaunes d'œufs, saler légèrement. Abaisser très mince. Découper en bandes de 4 centimètres de large. Placer trois ou quatre de ces bandes l'une sur l'autre en saupoudrant fortement de farine. Emincer ensuite aussi mince que possible. Tamiser les nouilles pour retirer la farine et les jeter dans l'eau bouillante salée. Cuire trois ou quatre minutes. Egoutter. Dresser sur plat. Verser dessus une sauce au beurre et mie de pain frite comme il est expliqué plus avant pour le chou-fleur. (Voir N° 661.)

Pour couper ces nouilles, les Allemands se servent d'une machine qui les émince très fines.

CHAPITRE XIX.

SALADES.

N° 699. Salade de Céleri à l'Américaine (*Celery Salad*). — Choisir de beaux pieds de céleri. Retirer les grosse côtes, parer la racine et supprimer les filandres extérieures. Supprimer aussi la partie dure des branches en gardant le pied d'environ 12 centimètres de long. Couper celui-ci en deux, par le travers. Bien laver.

Emincer ces tronçons de céleri en julienne très fine et mettre celle-ci à mesure dans une terrine d'eau contenant aussi deux ou trois gros morceaux de glace. Laisser ainsi deux heures.

Egoutter le céleri, le secouer dans un linge, le mettre dans une terrine et le lier avec une mayonnaise mêlée d'un tiers de son volume de crème à moitié fouettée.

Dresser la salade dans un saladier foncé de jolies feuilles de laitue. Verser un peu de vinaigrette sur celles-ci.

Masquer le céleri d'un peu de mayonnaise à la crème.

N° 700. Salade de Céleri et Ananas (*Pine-apple and Celery Salad*). — Salade comme la précédente, en mettant deux tiers de céleri et un tiers de chair d'ananas frais, mûr à point, coupée en julienne plus courte et un peu plus épaisse, puis tenue dans un bol à la glacière jusqu'au moment de servir.

Mêler les articles avec soin.

N° 701. Salade de Céleri et Ananas à la Périgord (*Celery and Pine-apple Salad with Truffles*). — Préparer une salade comme la précédente. Semer sur le dessus une julienne de truffes coupées comme l'ananas.

N° 702. Salade Waldorf N° 1 (*Waldorf Salad*). — Céleri coupé en julienne, pommes aigres coupées de même, chair de pamplemousse (Voir N° 704), le tout en égale quantité. Lier avec mayonnaise à la crème. Dresser dans un saladier foncé de feuilles de laitue. Masquer de mayonnaise à la crème. Semer dessus des noix hachées.

N° 703. Salade Waldorf N° 2 (*Waldorf Salad*). — Préparer une salade comme la salade de céleri et ananas en diminuant légèrement la proportion de ces deux articles et en y suppléant par une ou deux pommes aigres, écorées, coupées en julienne et humectées de jus de citron. Mêler la salade avec la mayonnaise à la crème, la mettre dans le saladier. La napper aussi sur le dessus avec une couche de mayonnaise et semer sur le tout une julienne de truffes.

Les quatre salades précédentes sont servies avec les canards sauvages et les pluviers.

N° 704. Salade de Pamplemousse (*Grape-fruit* (*or Pomelo*) *Salad*). — Le Pamplemousse ou Pomelo est un des plus gros fruits de la famille des oranges; il est légèrement amer, mais d'un goût très agréable. On en fait un grand usage à New-York.

Couper le fruit en deux, horizontalement. Faire une incision en entonnoir autour des pépins de chaque moitié et supprimer ceux-ci. Passer ensuite la lame du petit couteau en rasant la pellicule qui entoure chaque division afin d'extraire la pulpe en morceaux sans la briser et en la recueillant dans un bol.

Foncer un saladier avec jolies feuilles de laitue, mettre dedans la chair de pamplemousse et arroser le tout avec une vinaigrette faite avec sel, poivre, moutarde, huile et vinaigre, ou bien avec une mayonnaise légère ou mayonnaise à la crème, ou encore avec une crème acidulée comme pour la salade de melon.

Cette salade fait très bien avec les bécasses, bécassines ou pluviers.

N° 705. Salade d'Orange (*Orange Salad*). — Employer, s'il est possible, des oranges sans pépins connues sous le nom d'oranges de Californie ou *Navel oranges*. Procéder exactement comme pour la salade de pamplemousse.

N° 706. Salade d'Avocats (*Alligator-Pear Salad*). — L'avocat est un fruit des tropiques; il est aussi connu sous le nom de *beurre végétal*. Sa forme affecte celle d'une grosse poire, sa couleur est vert-tendre, sa peau lisse est dure et ligneuse. Sa chair est tendre, avec un goût agréable ni doux ni sûr. Un très gros noyau ovale se trouve au centre du fruit. L'avocat est maintenant très connu à New-York et fréquemment employé.

Choisir les avocats quand la chair cède sous les doigts avec une légère pression.

Passer le petit couteau tout autour sur la longueur et jusqu'au noyeau de manière à diviser le fruit en quatre ou six parties suivant sa grosseur.

Dégager les divisions avec soin pour ne pas broyer la pulpe. Retirer ensuite la peau ou écorce et couper chaque partie en gros dés, ou falcutativement les laisser entières. Ranger le fruit dans un bol, saladier ou hors-d'œuvrier, foncé ou non de salade de laitue suivant le cas.

Arroser d'une vinaigrette simple forcée en poivre (poivre, sel, vinaigre et huile), ou encore d'une mayonnaise légère bien relevée.

Cette salade est servie soit comme hors-d'œuvre, soit pour accompagner des viandes froides.

N° 707. Salade de Chou (*Cold Slaw*). — Émincer du chou très blanc en julienne fine sans mettre les côtes. Mettre le chou dans un saladier et verser dessus une bonne vinaigrette (pas d'oignon).

N° 708. Salade de Concombres (*Cucumber Salad*). — Employer autant que possible des concombres anglais qui sont sans pépins et qui atteignent une longueur de trente ou quarante centimètres. Si on ne peut se procurer cette variété, prendre des concombres courts, pas trop mûrs, bien verts et très frais.

Eplucher les concombres, les émincer très fins, à la machine ou à la main. Saupoudrer de sel et mettre trois heures à la glacière.

Presser ensuite les concombres dans un linge pour extraire l'eau, mais sans les écraser. Les mettre dans un bol. Assaisonner avec sel, poivre, vinaigre et huile en forçant en poivre. Mêler.

Pour servir avec les poissons bouillis ou grillés, froids ou chauds. Cette salade peut se garder plusieurs jours.

N° 708 *bis*. Salade de Melon. — Choisir un ou plusieurs cantaloups mûrs à point, les diviser en tranches de deux centimètres d'épaisseur. Supprimer les pépins et les filandres.

Découper la chair des melons en croissants ou en carrés longs, la ranger dans un saladier foncé de laitue.

Masquer avec une sauce suédoise (crème fouettée à moitié, jus de citron, sel et un peu de moutarde anglaise).

CHAPITRE XX.

TOASTS — SANDWICHES — CANAPÉS — SAVOURIES.

N° 709. Toast ordinaire (*Dry Toast*). — Ce nom se prononce *draye tauste.*

Couper une ou plusieurs tranches de pain sur un pain anglais ou pain de mie carré; autant que possible cuit de la veille. Supprimer la croûte.

Ces tranches peuvent être plus ou moins épaisses. On se soumet pour cela aux ordres reçus. En général on les coupe d'un centimètre d'épaisseur et aussi réguliers que possible. Les poser sur le *broiler* ou gril disposé sur le couvercle ou sur la plaque du fourneau, à une place bien chaude. Faire colorer d'un côté d'un beau jaune doré, puis les retourner de l'autre. La chaleur doit être assez forte pour colorer les toasts tout en les tenant moelleux mais ne doit pas être vive jusqu'à saisir trop brusquement le pain. Dans ce dernier cas on place un autre gril et même deux sous le premier afin de modérer la chaleur.

Un toast ne doit jamais être pressé dans le *broiler*, il ne doit pas non plus être fait en plein feu.

Dans les moments de presse et lorsqu'on a une grande quantité de toasts à faire, on peut disposer ceux-ci sur une plaque et les passer quelques minutes à four chaud. Ils sont alors placés sur le gril (*broiler*) et colorés des deux côtés sur le fourneau.

Couper chaque toast par le milieu de manière à obtenir deux rectangles. Les arranger sur une assiette chaude munie d'une serviette ou de papier-dentelle en ayant soin de ne pas trop les serrer.

Un toast doit être croustillant tout en restant exempt de rayures trop brunes et ne pas sentir la fumée.

N° 710. Cream Toasts. — Préparer deux ou trois pièces de toasts comme ci-dessus, les diviser chacune en quatre parties rectangulaires, les arranger dans un petit plat creux.

Saupoudrer d'une prise de sel. Verser sur les toasts de la crème bouillante de manière à bien les saucer. Couvrir.

Envoyer en même temps un petit pot de crème bouillante.

N° 711. Buttered Toasts. — Préparer la quantité voulue de toasts ordinaires. Les beurrer tout chauds avec du beurre un peu mou. Les ranger sur une assiette chaude munis d'un papier-dentelle ou d'une serviette. Envoyer très chaud.

Généralement servis pour le thé.

N° 712. Milk Toasts. — Préparer deux ou trois morceaux de toasts comme à la recette précédente, les diviser chacun en quatre parties, les ranger dans un petit plat creux. Saler légèrement. Verser dessus du lait bouillant pour bien les saucer. Couvrir. Envoyer à part un pot de lait bouillant.

Pour enfants ou pour malades.

N° 713. Toasts Melba. — Se procurer du pain anglais (pain de mie) rassis de deux jours. Supprimer la croûte d'une des extrémités en employant un couteau solide, mince et bien effilé. Détailler le pain en tranches aussi minces que possible. Relever celles-ci sur des plaques à pâtisserie et les mettre sur l'étagère du fourneau pendant une demi-heure.

Passer ensuite les plaques dans un four chaud pour obtenir le pain couleur de zwiebacks, bien uniforme et croustillant.

Ces toasts peuvent être gardés plusieurs jours.

Pour servir à tous les repas, thé compris.

N° 714. Sandwiches. — On entend par le mot *sandwich* des tranches de viande ou volaille cuite, parées des peaux, nerfs et graisse, placées entre deux tranches minces de pain de mie, cuit autant que possible la veille. Ces tranches de pain sont beurrées du côté intérieur et leur croûte est supprimée lorsque le sandwich est fini. Les sandwiches sont généralement coupés en deux avant de servir, soit en forme de rectangle, soit en forme de triangle. Ils sont servis sur serviette.

On garnit aussi les sandwiches avec des œufs durs, du fromage, de la confiture, etc.

Des sandwiches sous une autre forme sont faits avec des petits pains au lait ou brioche commune en forme de navettes.

Ces petits pains sont fendus à deux tiers de hauteur et sur la longueur. On retire un peu de la mie, on beurre l'intérieur s'il y a lieu et on garnit selon le besoin.

N° 715. Beurre pour les Sandwiches de Viande et de Volaille. — Faire ramollir le beurre sans excès, mais de manière à pouvoir l'étendre facilement sur le pain. Ajouter sel, poivre et un peu de moutarde anglaise. Bien mêler.

N° 716. Sandwiches de Volaille (*Chicken Sandwiches*). — Couper la quantité voulue de tranches de pain d'environ 2 millimètres d'épaisseur, les beurrer légèrement d'un côté avec beurre préparé.

Masquer la moitié de ces tranches avec des tranches minces de poitrine de volaille rôtie (dindon, chapon ou poulet) sans peau ni graisse. Recouvrir avec les autres tranches de pain en tenant le beurre à l'intérieur.

Placer quatre sandwiches l'un sur l'autre, les côtés du pain correspondant, et les parer proprement en supprimant la croûte. Couper les sandwiches en deux.

Servir sur assiette munie d'une serviette ou papier-dentelle.

N° 717. Sandwiches de Jambon (*Ham Sandwiches*). — Opérer comme pour les sandwiches de volaille en employant du jambon maigre cuit à point. Eviter de saler le beurre.

N° 718. Sandwiches de Langue (*Tongue Sandwiches*). — Opérer comme pour les sandwiches de volaille en employant de la langue de bœuf salée ou fumée, froide et cuite à point. Ne pas saler beaucoup le beurre.

N° 719. Sandwiches de Volaille et Jambon (*Chicken and Ham Sandwiches*). — Procéder comme pour les sandwiches de volaille en employant moitié volaille et moitié jambon.

N° 720. Sandwiches de Volaille et Langue (*Chicken and Tongue Sandwiches*). — Opérer comme pour les sandwiches de volaille en employant moitié volaille et moitié langue.

N° 721. Sandwiches de Roast-beef (*Roast Beef Sandwiches*). — Procéder comme pour les sandwiches de volaille en employant du roast-beef cuit à point, coupé mince sans graisse ni nerfs.

N° 722. Sandwiches de Bœuf pressé (*Pressed Beef Sandwiches*). — Opérer comme pour les sandwiches de volaille en coupant le bœuf mince et en se rappelant que le bœuf est déjà salé.

N° 723. Club Sandwiches. — Couper des tranches de pain de mie de demi-centimètre d'épaisseur, les faire griller comme des toasts sur fourneau très chaud afin de ne pas trop les dessécher. Les beurrer vivement. En masquer la moitié avec tranches minces de blanc de volaille rôtie, poser sur celle-ci une ou deux feuilles de laitue, saler et poivrer légèrement. Disposer sur la laitue deux ou trois tranches de petit salé (*bacon*) frites à la poêle et recouvrir avec les autres toasts. Passer au four afin de chauffer le pain. Dresser sur assiette et serviette chaude. Couvrir avec couvercle chaud et envoyer de suite. (1)

N° 724. Grated Meat Sandwiches. — Ces sandwiches sont faits d'après les principes indiqués plus haut, avec cette différence qu'ils sont garnis avec volaille, jambon ou langue, pilés avec un tiers de leur volume de beurre fin et passés au tamis. (Voir N° 714 et suivants.)

La viande est assaisonnée à point avec poivre, moutarde et sel s'il y a lieu. Le pain pour ces sandwiches n'a pas besoin d'être beurré.

Cette méthode est surtout employée pour les grands soupers où il faut fournir vite avec relativement peu de personnel.

N° 725. Sandwiches de Foie gras (*Foie gras Sandwiches*). — Prendre du foie gras en terrine ou en boîte, le piler avec un tiers de son poids de beurre. Assaisonner s'il y a lieu. Passer au tamis. Procéder d'après les principes des sandwiches de volaille, mais sans beurrer le pain, et en étendant le foie gras au couteau. Sont souvent faits avec petits pains forme navette.

N° 726. Sandwiches de Caviar (*Caviar Sandwiches*). — Procéder comme pour les sandwiches de volaille, en beurrant le pain avec beurre fin non assaisonné et en étendant le caviar au couteau en couche assez épaisse.

N° 727. Sandwiches aux Œufs (*Egg Sandwiches*). — Cuire des œufs durs suivant le nombre de sandwiches requis, les laisser refroidir. Piler les jaunes avec deux tiers de leur volume de beurre fin, ajouter sel, poivre et muscade. Passer au tamis.

---

(1) Cette recette est celle que l'on pratiquait autrefois au Metropolitan Club de New-York. Aujourd'hui, dans les hôtels, on ajoute une couche de mayonnaise sur la laitue.

Couper des tranches de pain comme pour les sandwiches de volaille, les beurrer, étaler dessus une couche d'œuf pilé, puis disposer dessus une quantité relative de blanc d'œuf dur émincé fin. Masquer d'une autre tranche de pain. Parer et dresser sur serviette.

N° 728. Sandwiches de Fromage (*Cheese Sandwiches*). — Tranches de pain beurrées. Fourrer avec fromage coupé mince, ou avec fromage mou étendu au couteau, en procédant toujours d'après la méthode usuelle.

N° 729. Sandwiches de Tomate (*Tomato Sandwiches*). — Couper des ronds de 8 millimètres d'épaisseur sur des tranches de pain de mie, avec le coupe-pâte de 5 centimètres de diamètre. Beurrer ces ronds. En prendre la moitié et recouvrir chacun d'eux d'une tranche de tomate mûre à point d'un centimètre d'épaisseur et du diamètre du rond de pain. Saler légèrement chaque tranche de tomate et recouvrir avec les ronds de pain réservés. Servir sur serviette.

N° 730. Sandwiches au Beurre (*Butter Sandwiches*). — On fait ces sandwiches avec du pain de mie ou avec du pain de Graham. Le beurre doit être excellent et ramolli juste assez pour pouvoir l'étendre. Comme le beurre est le seul facteur qui garnit le sandwich, sa couche doit être naturellement un peu plus épaisse que pour les sandwiches garnis de viande.

On sert ces sandwiches pour le thé, souper et pour accompagner les huîtres au naturel, les clams ou le caviar.

N° 731. Sandwiches aux Confitures (*Jam Sandwiches*). — Le pain pour les sandwiches aux confitures doit être légèrement beurré. On garnit de préférence avec une confiture bien réduite. Ils sont coupés en triangles ou en rectangles. On peut aussi les faire avec du pain de Graham.

Sont servis généralement pour le thé.

N° 732. Canapés de Crabe (*Crab Canapés*). — Cuire le nombre voulu de crabes américains et en extraire les chairs comme il est expliqué au N° 201. Donner quelques coups de

couteau sur celles-ci pour les hacher grossièrement. Les lier avec une mayonnaise verte, (mayonnaise faite selon la méthode et mêlée avec une purée d'herbes blanchies et passées au tamis: échalotte, ciboulette, persil, cerfeuil et estragon), en tenant l'appareil consistant.

Découper des ronds de pain de quatre centimètres de diamètre sur des tranches de pain de mie de cinq millimètres d'épaisseur, les faire griller sur le fourneau de jolie couleur, les beurrer chauds et les masquer d'un peu de pâte d'anchois.

Dresser l'appareil de crabe sur ces ronds en formant dôme. Masquer le dessus d'une légère couche de mayonnaise. Mettre une petite bordure de corail de homard, ou corail imité, entre le pain et l'appareil et ranger les canapés à mesure sur plat garni de papier-dentelle.

Décorer avec jolies branches de persil frisé et quartiers de citron, ou encore avec des fleurs naturelles.

N° 733. Canapés de Saumon fumé (*Canapés of smoked Salmon*). — Faire pocher au beurre, au four, un morceau de saumon fumé. Refroidir. Hacher fin et lier avec une quantité relative de beurre fin fouetté en crème.

Dresser l'appareil en dôme sur petits toasts ronds masqués de beurre d'anchois, comme pour la recette précédente. Cordon de beurre d'anchois autour. Petite rosace sur le centre.

Servir comme ci-dessus.

N° 734. Canapés à la Russe (*Russian Canapés*). — Prendre du sterlet de conserve, bien l'égoutter. Retirer la peau et les arêtes. Hacher la chair grossièrement, la mêler à une quantité relative de beurre fin fouetté en crème. Ajouter un peu de paprika ou une pointe de cayenne. Opérer ensuite en tout comme pour la recette précédente en finissant avec une bordure de corail de homard ou corail imité.

Servir sur papier-dentelle comme il est dit pour les canapés de crabe.

N° 735. Canapés Piccadilly (*Piccadilly Canapés*). — Faire des petits toasts de jolie couleur de 5 centimètres de long sur 3 de large et de 4 millimètres d'épaisseur. Les beurrer à l'état chaud, les masquer de pâte d'anchois. Disposer sur chaque toast, à petite distance l'un de l'autre, trois filets d'anchois. Mettre dans les intervalles un petit cordon de caviar. Entourer

avec corail de homard ou corail imité sur un des côtés longs, jaune d'œuf haché du côté opposé, blanc d'œuf sur les bouts.

Servir sur papier-dentelle. Décorer avec persil et citron.

N° 736. Canapés de Yarmouth (Yarmouth Canapés). — Préparer des ronds de pain grillés, beurrés et masqués de pâte d'anchois comme pour les canapés de crabes.

D'un autre côté, faire griller ou pocher au four selon le cas des *kippered herrings* ou des *bloater herrings*. Retirer la peau et les arêtes et finir les canapés comme les canapés de saumon.

N° 737. Canapés Jockey Club (*Jockey Club Canapés*). — Abaisses rondes de pâte à foncer de 4 centimètres de diamètre, bien cuites. Etaler sur chaque rond un peu de beurre d'anchois, puis deux filets d'anchois croisés. Emplir les intervalles avec caviar, corail de homard, blanc d'œuf et jaune passés au tamis. Cordon de persil autour.

N° 738. Savouries. — Les *savouries,* ou *savoureux,* sont des hors-d'œuvre chauds en général de très petit volume, très relevés et qui sont servis tout à fait à la fin du dîner, après le dessert. Beaucoup sont à base de fromage.

On ne les sert qu'en Angleterre, ou, par exception, à l'étranger lorsqu'il y a lieu d'honorer des hôtes de cette nation.

Comme pour nos hors-d'œuvre froids le nombre des *savouries* est infini, on les crée avec ce que l'on a sous la main, en variant les formes et les compositions. J'en donne ici seulement un aperçu.

N° 739. Canapés à la Cambridge. — Faire des petits toasts ronds en coupant le pain de 4 centimètres de diamètre. Les beurrer pendant qu'ils sont chauds.

D'autre part, prendre des laitances de hareng mâle (*bloater*), les tourner en colimaçon et les faire pocher quelques minutes au four sur plaque beurrée.

Placer les toasts sur plat très chaud muni de papier-dentelle, poser une laitance sur chaque toast, puis un petit champignon sauté sur chaque laitance.

N° 740. Canapés de Laitances (*Roes on Toast*). — Faire des petits toasts de 5 centimètres de long sur 3 de large. Les beurrer. Dresser dessus deux ou trois laitances de *bloaters* mâles (hareng fumé à l'Anglaise) pochées trois ou quatre minutes au four. Servir très chaud.

N° 741. Canapés à l'Écossaise. — Faire griller le nombre nécessaire de harengs fumés (*kippered herrings*). Les désosser et supprimer la peau. Hacher grossièrement les chairs.

D'un autre côté, préparer une quantité relative de béchamel simple assez consistante, la faire bouillir, la lier avec jaunes comme pour croquettes, assaisonner avec sel, poivre et cayenne. Ajouter fromage de Gruyère et parmesan, comme dans sauce Mornay, puis y adjoindre le poisson haché.

Dresser l'appareil en pyramide sur des toasts ronds beurrés de 4 centimètres de diamètre. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner au four sur plaque épaisse.

Servir sur papier-dentelle. Persil au centre.

N° 742. Canapés d'Églefin fumé. — Griller l'églefin 15 ou 20 minutes et opérer comme pour la recette précédente.

N° 743. Canapés de Saumon fumé. — Faire des petits toasts ronds ou carrés, les beurrer, masquer de pâte d'anchois.

Couper du saumon en tranches minces, les parer de la forme des toasts. Pocher au four avec un peu de beurre. Saupoudrer de très peu de cayenne. Dresser sur les toasts. Un champignon sauté sur chaque. Servir très chaud.

N° 744. Sardines Palmerston. — Faire des petits toasts de 7 centimètres de long sur 3 de large, les beurrer. Disposer, sur chacun d'eux, deux sardines sans arêtes écaillées. Placer les canapés sur une plaque épaisse, les masquer d'une béchamel au fromage mêlée d'une pointe de cayenne, assez consistante. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner à four vif.

Relever les canapés sur plat en argent très chaud.

N° 745. Sardines à l'Indienne. — Exactement comme les précédentes en supprimant le cayenne et en remplaçant celui-ci par une pincée de poudre de keurry.

N° 746. Canapés d'Anchois. — Toasts beurrés de 6 centimètres de long sur 3 de large, masqués de pâte d'anchois, puis

deux beaux filets d'anchois sur chaque. Saupoudrer légèrement de cayenne. Passer au four pour bien chauffer.

N° 747. Gondoles aux Anchois. — Faire des croûtes forme bateau avec pâte à foncer fine, les laisser dans leurs moules. Emplir les croûtes avec béchamel au fromage, mêlée d'une pointe de cayenne et de filets d'anchois en dés. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner à four vif.

N° 748. Bouchées aux Anchois. — Petites croûtes de bouchées bien chaudes, garnies d'un appareil comme pour les gondoles ci-dessus.

L'appareil peut être varié en ajoutant soit de la pâte d'anchois, soit du keurry, soit du beurre de homard, etc.

N° 749. Rissoles diverses. — Les faire petites. Les garnir d'un appareil comme pour canapés à l'Ecossaise ou un appareil de béchamel serrée, liée comme pour croquettes et additionnée d'une pointe de cayenne et de fromage de Gruyère coupé en dés.

N° 750. Talmouses. — Ronds de feuilletage de 6 ou 7 centimètres de diamètre garnis sur le centre avec un peu d'appareil comme pour les rissoles ci-dessus. Dorer les bords. Former en talmouse et cuire au four.

N° 751. Ramequins. — Foncer des petits moules à tartelettes à bord haut avec parures de feuilletage bien reposées. Les garnir aux deux tiers avec l'appareil suivant. Battre deux œufs comme pour omelette, ajouter deux petits moules à baba de lait. Mêler. Puis y adjoindre 90 gr. de gruyère râpé, sel, poivre, muscade, cayenne et enfin 60 gr. de beurre juste fondu.

Cuire à four chaud. Servir de suite.

N° 752. Fondants au Fromage. — Faire une béchamel simple assez consistante. Assaisonner avec muscade et pointe de cayenne. Ajouter une fois son volume de gruyère râpé et autant de parmesan. Mêler sans trop remuer. Verser l'appareil dans une plaque et laisser bien refroidir, puis le mettre une heure à la glacière.

Diviser l'appareil en parcelles de la grosseur d'un œuf de pigeon, les mouler en forme de cône. Faire encore refroidir demi-heure à la glacière, puis les paner deux fois à l'Anglaise.

Frire à friture bien chaude et très propre, en prenant bien soin que la chaleur atteigne le centre. Essuyer et envoyer sur petits toasts ronds beurrés, dressés sur plat très chaud.

N° 753. Crème frites. — Même appareil que ci-dessus. Verser dans une plaque beurrée, une couche de 12 millimètres d'épaisseur. Bien refroidir à la glacière. Saupoudrer la table avec mie de pain. Chauffer légèrement la plaque et la renverser sur la table.

Découper soit en losanges, soit en croissants, soit en ronds. Paner deux fois à l'Anglaise. Frire à grande friture. Essuyer et dresser sur serviette..

N° 754. Scotch Woodcock. — Toasts de 6 centimètres de long sur 3 de large, beurrés, masqués de pâte d'anchois, puis deux beaux filets d'anchois sur chaque. Masquer ensuite le tout avec une couche de béchamel liée additionnée de fromage et d'un peu de cayenne. Saupoudrer de fromage râpé. Relever sur plaque épaisse et faire glacer à four vif.

Dresser sur plat très chaud et envoyer. (1)

N° 754 *bis*. Welsh Rabbit. — Faire fondre doucement sur le feu et sans trop remuer du fromage de Gruyère ou du fromage américain d'abord coupé en dés, en ajoutant un peu de bière, ou un peu de vin blanc, moutarde anglaise et cayenne.

Aussitôt fondu napper un ou plusieurs toasts beurrés placés sur plat de métal chauffé et passer le tout à four vif ou sous la salamandre pour donner une jolie couleur.

N° 754 *ter*. Golden Buck. — Comme le *Welsh rabbit* en ajoutant un ou deux œufs pochés sur chaque toast.

N° 755. Choux au Fromage. — Faire des petits choux avec de la pâte à choux au fromage comme pour des gnocchi. Les ouvrir par le haut en retirant un rond de deux centimètres et demi de diamètre. Sur celui-ci découper un rond plus petit à l'aide du tube à colonne.

Au moment de servir, emplir les choux avec une béchamel au fromage additionnée d'un peu de cayenne. Placer sur le centre de chaque chou le petit rond fait avec la croûte retirée. Servir très chaud.

(1) En Amérique on fait les *Scotch woodcocks* sur toast carré et on dresse deux œufs pochés sur chaque.

N° 756. Pailles au Parmesan. — Avoir des parures de feuilletage bien reposées ou encore du feuilletage fait depuis deux ou trois jours, et tenu à la glacière. L'abaisser sur table ou marbre très froid, fortement saupoudré de parmesan râpé, en lui donnant une forme aussi carrée que possible et employant du fromage râpé mêlé d'un peu de cayenne pour saupoudrer, au lieu de farine, faisant ainsi absorber à la pâte tout le fromage possible.

Tenir l'abaisse de l'épaisseur d'environ 2 millimètres, puis la diviser en bandes de 10 à 12 centimètres de large. Saupoudrer encore fortement celles-ci de fromage, en placer deux ou trois l'une sur l'autre, et les détailler en allumettes d'environ 4 millimètres de largeur, en coupant sur le travers des bandes. Tourner chaque allumette avec les deux mains en sens inverse pour obtenir une forme en tire-bouchon. Les déposer à mesure sur plaque légèrement beurrée, en rangs. Laisser un peu reposer. Cuire de belle couleur à four assez chaud. Laisser un peu refroidir pour les décoller, puis les chauffer de nouveau pour servir. Plat très chaud muni de papier-dentelle.

Ces pailles doivent être croustillantes, de jolie couleur dorée. Elles ne doivent pas être cuites à four trop chaud, parce qu'alors le fromage brûle et communique aux pailles un goût amer désagréable.

N° 757. Cassava Cakes. — Les *cassava cakes* sont des gâteaux de manioc vendus chez les bons épiciers. Les dimensions de ces gâteaux sont d'environ 8 à 10 centimètres de diamètre et de 2 millimètres d'épaisseur. Pour les servir on les étale sur des plaques et on pousse celles-ci à four assez chaud pour faire prendre une couleur blonde. En les sortant du four on passe sur toute la surface un pinceau trempé dans le beurre fondu, de manière que chaque gâteau soit bien pénétré partout.

Ces gâteaux sont servis occasionnellement avec le thé ou encore pour accompagner les pâtés de foie gras. Ils sont toujours servis chauds.

N° 758. Crackers. — En général on donne le nom de *crackers* à tous les biscuits à l'eau. Ces biscuits peuvent être faits à la cuisine, mais on peut en acheter chez tous les épiciers; les uns sont carrés, les autres sont ronds, ils portent

des noms variés. S'ils sont épais on les fend en deux parties. Ils sont ensuite colorés sur le gril, sur la plaque du fourneau. On les sert sur papier-dentelle avec fromage ou salade à part. Ils peuvent être beurrés comme les *cassava cakes,* puis saupoudrés de poivre de cayenne et servis comme *savouries.*

On peut aussi les beurrer à l'état froid, les saupoudrer de parmesan et les faire colorer au four sur une plaque, pour les servir avec salade.

Ces *crackers* sont encore employés à l'état naturel pour garnir certaines soupes telles que les *chowders,* la soupe aux huîtres, etc. (1)

Si on les fait soi-même on procède comme pour les *Kentucky biscuits,* mais en mettant très peu de saindoux et en faisant la pâte très ferme.

(1) Un mode plus pratique est de faire griller ces *crackers* de jolie couleur et de les envoyer chauds sur une assiette en servant la soupe séparément.

CHAPITRE XXI.

PAIN — PETITS PAINS — MUFFINS PATES DIVERSES.

N° 759. Pain ordinaire américain (*New England Bread*). — Faire chauffer presque jusqu'à ébullition un litre de lait et un litre d'eau. Verser le liquide dans une terrine contenant 30 gr. de sucre, 30 gr. de sel et 125 gr. de beurre. Laisser refroidir jusqu'à 90° Farenheit, ou 33° centigrade, c'est-à-dire jusqu'à l'état tiède.

Délayer 30 gr. de levure avec un peu d'eau.

Tamiser 3 kilos de farine dans une grande sébille. Faire la fontaine. Ajouter la levure et le mouillement préparé.

Mêler assez de farine avec le mouillement pour faire un levain au centre de la sébille de la consistance d'une pâte à frire un peu épaisse. Couvrir avec le reste de la farine et avec une couverture spéciale afin d'éviter les courants d'air froids. Laisser développer le levain à température douce jusqu'à ce que la pâte apparaisse à travers la farine crevassée.

Mêler alors le restant de la farine avec le levain en battant et en fouettant la pâte pendant huit ou dix minutes.

La pâte doit être consistante, ferme, élastique et lisse. Si elle est trop ferme on ajoute un peu d'eau tiède, dans le cas contraire un peu de farine.

Couvrir alors la pâte avec un linge, puis un couvercle et enfin une couverture épaisse et placer la terrine à température douce et à l'abri des courants d'air froids.

Lorsque la pâte a doublé de volume, la renverser sur la table, la rompre comme de la brioche, la diviser en neuf ou dix morceaux. Mouler ceux-ci en boule, puis les allonger et les mettre dans des moules carrés en fer, préalablement beurrés. Appuyer sur la pâte afin d'égaliser l'épaisseur.

Couvrir les moules avec un linge et laisser lever dans un lieu tiède jusqu'à ce que la pâte atteigne presque le bord du moule.

Mettre à four chaud et cuire de cinquante minutes à une heure. Démouler de suite et renverser sens dessus dessous.

Remarque: Cette pâte peut être mouillée entièrement au lait ou entièrement à l'eau.

On peut aussi ajouter au levain un kilo de pommes de terre farineuses, épluchées, puis cuites à l'eau, passées au tamis et refroidies jusqu'à l'état tiède.

Bien se persuader qu'il faut travailler la pâte jusqu'à un certain point, mais sans excès. Toute pâte de pain ou de petits pains qui est trop travaillée perd son bon goût et prend à la cuisson une vilaine apparence.

La pâte décrite ci-dessus peut être faite le matin, mais si on tient à la préparer le soir, il faut mettre 10 gr. de levure en moins et pétrir la farine avec le mouillement d'un seul coup.

La meilleure farine que l'on puisse employer en Amérique est la farine Pillsbury XXXX provenant des célèbres moulins de Minneapolis, Etat du Minnesota. (1)

N° 760. Pain de Mie, dit Pain anglais. — Préparer la pâte comme celle ci-dessus en mouillant avec moitié lait et moitié eau, ou rien qu'avec du lait sans jamais mettre de pommes de terre.

Une fois la pâte prête, la mouler comme la précédente et la mettre dans des moules carrés beurrés, de manière que le moule soit à moitié plein. Laisser lever presque jusqu'au bord. Fermer alors le moule. (Ces moules sont munis d'un couvercle retenu d'un côté par deux ou trois charnières. Une fois fermé, le couvercle est maintenu du côté opposé par des projections en fer sur lesquelles s'adaptent des crochets qui sont eux-mêmes retenus par des chevilles en fer.)

Cuire à four chaud et de chaleur soutenue pendant environ une heure un quart.

Renverser le pain sens dessus dessous sur le moule même pour laisser échapper la vapeur en refroidissant.

N° 761. Pain de Ménage à l'Anglaise (*Household Bread*). — Tamiser 3 kilos de farine dans une sébille ou une grande terrine. Faire la fontaine. Ajouter 25 gr. de sel et 20 gr. de levure dissoute à l'eau tiède. Pétrir en mêlant graduellement 1 litre et demi d'eau tiède (33° centigrade), pour obtenir une

(1) Il est superflu de rappeler aux praticiens que des farines absorbent plus ou moins de mouillement suivant leur provenance. La pâte à pain doit être plutôt consistante que molle.

pâte assez ferme et bien lisse. Laisser lever au double du volume en procédant comme pour le pain américain (N° 759).

Renverser sur la table. Diviser la pâte en morceaux d'environ 750 gr. Mouler en boule, puis former la tête avec le tiers de celle-ci. Mettre chaque pain dans un paillon fariné de grandeur voulue, la tête en bas et laisser lever dans un endroit tiède en couvrant d'un linge. Une fois le volume doublé renverser le pain sur une ou deux plaques et cuire à four chaud. Un four en pierre est naturellement préférable.

Une addition de pommes de terre dans la proportion et dans les conditions décrites pour le pain américain peut être introduite dans la pâte.

N° 762. Pain bis (*Whole Wheat Bread*). — Faire chauffer 3 décilitres de lait et 3 décilitres d'eau presque à l'ébullition. Verser ce mélange sur 20 gr. de beurre, 8 gr. de sucre, 6 gr. de sel et 15 gr. de cassonade blonde. Laisser refroidir jusqu'à 33° centigrade.

Délayer 12 gr. de levure avec un peu d'eau froide.

Tamiser 1 kilo de farine Graham dans une terrine. Faire la fontaine. Ajouter les éléments liquides et 125 gr. de pâte à pain. Pétrir graduellement. Pâte un peu molle. Couvrir. Placer en un lieu tiède.

Laisser lever au double du volume primitif. Rompre. Mettre la pâte dans des moules carrés beurrés en emplissant jusqu'à moitié de hauteur. Couvrir et laisser lever jusqu'au bord. Cuire une heure à four moyen.

Si la pâte doit être cuite le lendemain on mettra un peu moins de levure.

Remarque: En Amérique la meilleure levure est la levure Fleischmann (*Fleischmann's Yeast*).

N° 763. Pain de Graham (*Graham Bread*). — Faire chauffer ½ litre de lait presque à l'ébullition. Le verser dans une terrine sur 25 gr. de beurre, 15 gr. de cassonade blonde et 10 gr. de sel. Laisser refroidir jusqu'à l'état tiède (33° centigrade).

Délayer 12 gr. de levure avec un peu d'eau tiède.

Tamiser dans une terrine 1 kilo de farine Graham et 250 gr. de farine de blé. Faire la fontaine. Ajouter les éléments liquides et 125 gr. de pâte à pain. Pétrir graduellement en ajoutant de l'eau tiède de manière à obtenir une pâte un peu molle.

Couvrir. Laisser lever au double du volume. Rompre. Diviser la pâte en trois parties, la mettre dans des moules carrés beurrés. Couvrir et laisser lever toujours dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du moule.

Cuire à four moyen.

N° 764. Pain de Seigle (*Rye Bread*). — Faire chauffer 3 décilitres de lait avec 4 décilitres d'eau presque à l'ébullition. Laisser refroidir jusqu'à l'état tiède (33° centigrade).

Délayer 10 gr. de levure avec un peu d'eau froide.

Tamiser dans une terrine 1 kilo de farine de seigle et 250 gr. de farine de froment. Creuser la fontaine. Ajouter les éléments liquides et 125 gr. de pâte de pain.

Faire un levain en mêlant le quart de la farine au liquide. Recouvrir avec une partie de la farine restante, puis avec un couvercle ou un linge. Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que le levain apparaisse par les crevasses de la farine.

Ajouter 8 gr. de sel et 15 gr. de beurre. Pétrir en mêlant le reste de la farine. Couvrir et laisser lever au double du volume. Rompre. Diviser en quatre morceaux et mettre la pâte dans des moules ronds ou carrés, à bords pas trop hauts. Laisser de nouveau lever. Dorer avec eau et blanc d'œuf mêlés. Faire trois ou quatre incisions en lignes diagonales sur chaque pain. Four moyen.

Les boulangers allemands ajoutent dans cette pâte une petite proportion de cumin.

N° 765. Pain de Boston (*Boston Bread*). — Ce pain est une spécialité de la Nouvelle-Angleterre. C'est à la fois un pain, un pouding et un gâteau. Il est cuit dans des moules cylindriques plus larges du haut que du bas, fermés par un couvercle.

Ils peuvent être faits dans n'importe quelle boîte cylindrique de dimension raisonnable et de forme haute.

Prendre 500 gr. de semoule de maïs jaune, 250 gr. de semoule de maïs blanc, 400 gr. de farine de froment, 400 gr. de farine de seigle, 400 gr. de farine Graham, 250 gr. de purée de courge cuite, 3 décilitres de mélasse, 15 gr. de sel, 6 décilitres d'eau bouillante, 2 décilitres d'eau tiède, 20 gr. de levure.

Verser l'eau bouillante sur le maïs jaune dans une terrine. Mêler et couvrir.

Faire un levain assez mou avec une partie de la farine de froment, recouvrir avec le reste de la farine et laisser lever jusqu'à ce que le levain crevasse la farine.

Faire alors la pâte en mêlant tous les ingrédients, la mettre dans une terrine beurrée. Laisser lever. Rompre et mettre la pâte dans trois moules beurrés.

Laisser lever demi-heure. Bien fermer. Faire cuire quatre heures à couvert dans une casserole contenant un peu d'eau en ébullition constante, puis les mettre une heure à four doux.

Cette pâte est faite le matin et le pain est cuit dans l'après-midi. On le laisse ensuite rassir un ou deux jours.

Pour s'en servir il est coupé en tranches d'un centimètre d'épaisseur. On le fait généralement griller.

On peut ajouter dans la pâte 180 gr. de raisins de Malaga épépinés.

N° 766. Petits pains ordinaires (*Dinner Rolls*). — Prendre de la pâte de pain ordinaire (New England). La diviser en morceaux grosseur d'une brioche. Mouler en navette ou mouler en baguette, pain fendu, etc. Laisser lever à couvert en lieu tiède. Cuire sans dorer. Bon four.

N° 767. Parker House Rolls (*Petits pains fendus*). — Faire chauffer 6 décilitres de lait presque à l'ébullition. Retirer du feu, laisser refroidir jusqu'à l'état tiède (33° centigrade).

Tamiser 1 kilo de farine dans une terrine. Faire la fontaine. Délayer 15 gr. de levure avec un peu de lait tiède, verser dans la fontaine. Ajouter 15 gr. de sucre et 10 gr. de sel, puis le lait. Mélanger un quart de la farine avec le liquide. Recouvrir avec une partie de la farine restante, puis d'un linge et placer la terrine dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air froids, jusqu'à ce que le levain apparaisse à travers les crevasses qu'il a causées dans la farine.

Ajouter alors et mêler le reste de la farine. Pétrir cinq à six minutes. Beurrer le dessus de la pâte. Couvrir et laisser lever au double du volume primitif.

Renverser la pâte sur la table farinée. Abaisser au rouleau de l'épaisseur de 6 millimètres. Détailler avec l'emporte-pièce cannelé de 7 centimètres de diamètre. Appuyer sur le centre de chaque rond avec un petit rouleau. Beurrer sur un côté à l'aide du pinceau et plier en chausson. Dresser sur plaque. Laisser lever à couvert. Cuire à four chaud.

N° 768. Petits Pains Suédois (*Swedish Rolls*). — Faire chauffer presque à l'ébullition 5 décilitres de lait. Laisser refroidir à 34° centigrade. Ajouter 10 gr. de sel, 15 gr. de sucre, 90 gr. de beurre.

Tamiser 1 kilo de farine dans une terrine. Ajouter 15 gr. de levure délayée avec un peu d'eau, puis, graduellement, le mouillement ci-dessus en donnant du corps. Battre un peu à la main.

La pâte doit rester assez ferme. Couvrir. Tenir au chaud. Laisser lever. Rompre et laisser lever une seconde fois.

Renverser sur la table. Mouler en boulettes grosseur d'une petite brioche. Les mettre dans des petits cercles beurrés de 5 centimètres de diamètre et de 15 millimètres de hauteur, déposés à distance sur plaques légèrement beurrées.

Couvrir. Laisser lever. Cuire à four chaud.

N° 769. Navettes. — Un kilo de farine, 12 à 15 gr. de levure, 85 gr. de beurre, 15 gr. de sel, 20 gr. de sucre, 4 décilitres de lait, un œuf et un jaune.

Procéder comme pour les petits pains précédents en faisant la pâte le soir, d'un seul trait et en beurrant le dessus pour l'empêcher de sécher. Couvrir et placer dans un endroit pas trop chaud et à l'abri des courants d'air.

Rompre le lendemain matin. Détailler grosseur de petites brioches. Mouler en boulettes. Laisser reposer, puis allonger forme navette. Couvrir. Laisser lever dans un endroit tiède. Dorer à l'œuf. Cuire à four chaud.

Cette pâte est excellente pour faire les petits pains à sandwiches.

N° 770. Petits Pains Bernois (*Bernese Rolls*). — Préparer une pâte à navette. Après l'avoir moulée en boulettes, déposer celles-ci à distance sur plaques beurrées. Couvrir. Laisser lever à moitié.

Former alors une croix sur chaque petit pain en donnant trois coups de ciseaux. Finir de lever. Dorer alors avec lait et œuf en ayant soin de ne pas mettre de dorure dans la fente. Four chaud.

N° 771. Muffins anglais. — Sabler 60 gr. de beurre avec 500 gr. de farine. Faire la fontaine (en terrine). Ajouter 7 gr. de sel et 8 gr. de levure délayée au lait. Pétrir en ajoutant graduellement du lait tiède pour faire une pâte de consistance moyenne. Laisser lever.

Rompre. Mouler sur le bord de la terrine des boulettes de pâte de la grosseur d'une petite brioche, les mettre immédiatement dans des petits cercles beurrés de 5 centimètres de diamètre et de 15 millimètres de hauteur, disposés à distance sur plaque légèrement beurrée. Etaler la pâte avec les doigts. Couvrir. Laisser lever presque jusqu'au bord du cercle. Recouvrir alors d'une autre plaque beurrée, en la posant de manière qu'elle porte juste sur le bord des cercles, et pousser à four chaud. Cuire de jolie couleur.

Démouler. Parer s'il y a lieu.

Au moment de servir fendre les muffins horizontalement en deux parties, les faire griller comme un toast, les beurrer sur le côté interne et les envoyer très chauds sur serviette.

(Ce ne sont pas les vrais *muffins* anglais, mais ils leur sont supérieurs.)

N° 772. Croissants. — Un kilo de farine, 250 gr. de beurre, 15 gr. de levure, 15 gr. de sel, 5 décilitres de lait environ.

Faire un levain avec le quart de la farine, un peu de lait tiède et la levure. Laisser lever au double du volume. Faire ensuite la pâte en ajoutant le reste de la farine, le sel, le lait et la moitié du beurre. Laisser lever.

Renverser la pâte sur la table. Abaisser au rouleau. Manier le restant du beurre et l'étaler sur le centre de la pâte. Envelopper. Donner quatre tours en deux fois comme pour feuilletage. Laisser bien reposer.

Abaisser la pâte de 8 millimètres d'épaisseur. Détailler en petits carrés de 4 ou 5 centimètres de côté. Plier les coins de chacun d'eux sur le centre et les mouler en boulettes. Laisser reposer. Saupoudrer fortement de farine. Abaisser comme des petites galettes. Beurrer la moitié de la surface au pinceau. Rouler alors chaque galette sur elle-même en commençant par le côté non beurré. Poser à mesure sur plaque légèrement beurrée à distance en formant les petits pains en fer à cheval, la couture en dessus.

Laisser lever à point. Dorer. Cuire à four chaud.

N° 773. Croissants (Autre Système). — Abaisser un morceau de feuilletage rassis de deux ou trois jours, mais ayant été tenu à la glacière, ou encore des parures de feuilletage bien reposées, de l'épaisseur de 6 millimètres.

Abaisser de même un morceau de pâte à navette ou de brioche levée à peu près du même poids.

Poser la pâte levée sur la pâte feuilletée, donner 4 tours en deux fois et opérer ensuite comme pour les précédents.

N° 774. Sally-Lunns. — Ce gâteau a été publié par nos grands maîtres Carême et Gouffé sous le nom de *sollilême.* Je crois qu'on devrait le prononcer comme les Anglais: *Sallé-Lun-n-se,* le nom de la femme qui l'a créé (Sarah Lunns), Sally étant l'abréviation ou plutôt un sobriquet amical du nom de Sarah.

On le fait de bien des façons. Une très bonne recette est la suivante:

500 gr. de farine, 18 gr. de levure, 10 gr. de sel, 40 gr. de sucre, 180 gr. de beurre, 6 jaunes, environ 3 décilitres de crème, un peu d'eau tiède.

Faire le levain avec le quart de la farine et l'eau tiède comme pour la brioche. Laisser lever au double du volume.

Faire ensuite la pâte comme pour brioche. La mettre de suite dans une plaque carrée à haut bord ou dans deux moules à pain préalablement beurrés. Laisser lever au double du volume. Dorer. Cuire à four chaud. Servir chaud ou froid en le coupant en tranches.

Les tranches peuvent être beurrées pendant que le gâteau est chaud puis celui-ci reformé, mais la recette donnée ci-dessus est déjà assez fine, et, si on ajoute encore du beurre, on en fait un gâteau trop riche et très indigeste.

N° 775. Galettes Écossaises (*Scotch Scones*). — Un kilo de farine, 300 gr. de beurre, 20 gr. de *baking-powder,* 15 gr. de sel, ½ litre de lait.

Sabler la farine avec le beurre, y mêler la *baking-powder.* Faire la fontaine, y mettre le sel, puis le lait. Pétrir légèrement pour bien assembler, sans fraiser ni travailler.

Diviser la pâte en quatre parties égales. Mouler et abaisser chacune d'elles en galettes d'environ un centimètre d'épaisseur. Relever chaque gâteau sur une tourtière et diviser en six ou huit morceaux triangulaires, sans les séparer. Dorer avec moitié lait, moitié eau.

Pousser à four chaud. Cuire aux trois quarts, les retirer et les retourner vivement sur d'autres tourtières, remettre au four pour finir de cuire.

Pour le premier déjeûner et pour le thé.

N° 776. Galettes Écossaises à la Crème (*Cream Scones*). — Procéder en tout comme ci-dessus en remplaçant le lait par de la crème et en ne mettant que 150 gr. de beurre.

N° 777. Galettes Ecossaises sucrées (*Sweet Scones*). — Comme la recette précédente en ajoutant 160 gr. de sucre.

N° 778. Soda Biscuits. — Se font avec la pâte des *Scotch scones* en tenant celle-ci un peu plus molle, et en n'employant que 150 gr. de beurre (ou moitié beurre, moitié saindoux).

Abaisser la pâte de deux centimètres d'épaisseur et détailler à l'emporte-pièce uni ou cannelé de 4 centimètres de diamètre. Ranger sur plaque beurrée. Cuire à four chaud. Dorer au beurre en sortant du four.

Il est assez d'usage de les ouvrir horizontalement sans les séparer et de les fourrer chacun d'un peu de beurre fin.

Servir très chaud sur serviette.

Ces gâteaux sont souvent employés en Amérique soit pour le thé, soit pour le petit déjeûner.

N° 779. Biscuits aux Raisins (*Soda Biscuits with Currants*). — Exactement comme les précédents en ajoutant des raisins de Corinthe dans la pâte.

N° 780. Biscuits de Kentucky (*Kentucky Biscuits*). — Ces biscuits ne sont faits que dans le Sud où l'on est aidé par des Noirs et où la main-d'œuvre est bon marché. Les habitants du Kentucky surtout en sont très friands. Ayant fait une saison sur le plus belle propriété de ce beau pays (entre Paris et Versailles, s'il vous plaît!) je les ai souvent vu faire sous mes yeux. Ils sont, du reste, excellents.

500 gr. de farine, 125 gr. de saindoux, 5 gr. de sel, un peu de lait. Faire une pâte dure en sablant d'abord le saindoux avec la farine, ajoutant le sel, puis un peu de lait progressivement.

En général on passe cette pâte de 120 à 150 fois dans une machine à cylindre un peu dans le genre de la machine dont on se sert en France pour le pain d'épice, mais à défaut de cette machine on fait battre la pâte pendant une heure avec un gros rouleau par une personne solide et naturellement propre.

Abaisser la pâte de l'épaisseur de 6 millimètres. Détailler avec le coupe-pâte uni de 5 centimètres de diamètre. Cuire

à bon four sur plaque beurrée après avoir piqué les biscuits dans le centre (avec tampon muni de clous).

Ces biscuits peuvent être servis à tous les repas, mais spécialement pour le thé. Ils peuvent être fendus, grillés, beurrés, puis reformés. Ils sont toujours servis chauds.

N° 781. Pain de Maïs (*Corn Bread*). — 200 gr. de farine de maïs jaune, 125 gr. de farine de blé, 40 gr. de sucre, 4 gr. de sel, 6 gr. de *baking-powder*. Mêler le tout. Ajouter ¼ de litre de lait, 15 centilitres de crème, 3 jaunes et 100 gr. de beurre fondu, à l'état presque froid, puis 3 blancs fermes.

Plaque carrée à rebord beurrée. Emplir de l'épaisseur de deux centimètres. Four chaud. Cuire environ 25 minutes de belle couleur. Détailler en rectangles. Servir sur serviette à l'état très chaud.

N° 782. Johny-Cake. — 125 gr. de farine, 100 gr. de semoule de maïs jaune, 40 gr. de sucre, 5 gr. de *baking-powder*, prise de sel. Mêler le tout. Ajouter deux œufs battus, ¼ de litre de lait et 60 gr. de beurre fondu et refroidi.

Verser le tout dans une plaque carrée beurrée, de manière à obtenir une couche d'appareil de 15 millimètres. Cuire à four chaud. Une fois cuit le découper en rectangles de 7 centimètres de long sur 3 de large. Diviser en deux en fendant horizontalement. Faire colorer l'intérieur sur le gril comme un toast. Beurrer de ce côté et reformer chaque pièce. Envoyer chaud sur serviette.

N° 783. Muffins de Maïs (*Corn Muffins*). — Ces *muffins* sont des gâteaux américains que l'on sert pour le petit déjeûner. Ils n'ont pas d'analogie avec les muffins anglais.

Mettre 235 gr. de semoule de maïs jaune dans une petite terrine avec 165 gr. de farine, 30 gr. de sucre, 5 gr. de sel, 1 œuf, 2 jaunes, 80 gr. de beurre juste fondu, 2 décilitres de lait, 1 décilitre de crème simple. Mêler le tout. Ajouter 5 gr. de *baking-powder*.

Mettre cet appareil dans des moules creux en fer-blanc beurrés. Emplir aux deux tiers. Cuire à four chaud 20 minutes.

Servir chaud sur serviette. Cet appareil fait pour 12 gâteaux.

Ces muffins peuvent aussi être faits avec l'appareil à pain de maïs.

N° 784. Muffins de Seigle (*Rye Muffins*). — 125 gr. de farine de seigle, 100 gr. de farine de blé, 4 gr. de sel, 40 gr. de cassonade blonde fondue dans 2 décilitres de lait, 1 décilitre de crème, un œuf battu, 45 gr. de beurre fondu, 6 gr. de *baking-powder*. Mêler dans l'ordre. Moules à muffins plats beurrés (*Gem moulds*). Cuire à bon four. Servir chaud sur serviette.

N° 785. Muffins de Graham (*Graham Muffins*). — Procéder exactement comme ci-dessus en remplaçant la farine de seigle par de la farine Graham et la cassonade par du sucre.

N° 786. Muffins de Seigle et Graham (*Rye and Graham Muffins*). — 180 gr. de farine blanche, 75 gr. de farine de seigle, 75 gr. de farine Graham, 4 gr. de sel, 40 gr. de cassonade blonde fondue dans deux décilitres de lait, 1 décilitre de crème, deux œufs battus, 60 gr. de beurre fondu, 6 gr. de *baking-powder*.

Procéder comme pour les muffins de seigle.

N° 787. Muffins de Gluten (*Gluten Muffins*). — Battre 4 jaunes dans une terrine. Ajouter 2 décil. ½ de lait, 100 gr. de farine de gluten, 100 gr. de farine de blé, 3 gr. de *baking-powder*, 4 gr. de sel. Bien mêler. Incorporer 4 blancs fermes.

Cuire dans des petits moules creux en fonte (ces moules sont attachés par plaques de six). Les moules beurrés, puis bien chauffés avant de mettre l'appareil. Emplir à moitié. Four chaud. Cuire environ douze minutes. Couleur dorée.

Servir de suite.

N° 788. Muffins de Gluten et Seigle (*Gluten and Rye Muffins*). — Opérer comme pour les muffins de Graham et seigle en remplaçant la farine Graham par du gluten.

N° 789. Muffins de Gluten et Graham (*Gluten and Graham Muffins*). — Opérer comme pour les muffins de Graham et seigle en remplaçant la farine de seigle par du gluten.

N° 790. Muffins Sally Lunns (*Small Sally-Lunns*). — Préparer la pâte à *sally-lunns* comme au N° 774. Beurrer des moules à muffins creux comme pour les muffins de maïs. (Ces moules sont en plaques, réunis par six ou par douze.) Les emplir à moitié. Laisser lever pas tout à fait jusqu'au bord. Cuire à bon four. Servir chaud.

N° 791. Muffins au Beurre (*Butter Muffins*). — Mêler 8 gr. de *baking-powder* avec 250 gr. de farine. Tamiser deux fois sur papier. Fouetter 125 gr. de beurre en crème comme pour *plum-cake*. Fouetter 60 gr. de sucre avec deux œufs comme pour biscuits. Ajouter ce dernier mélange au beurre fouetté, puis mêler la farine progressivement à l'appareil en mouillant peu à peu avec deux décilitres de lait mêlé de 4 gr. de sel.

Moules à muffins plats beurrés (*Gem moulds*). Cuire à four chaud.

N° 792. Muffins de Blé (*Wheat Muffins*). — 200 gr. de farine, 75 gr. de beurre sablés ensemble, en terrine. Ajouter 15 gr. de sucre, 6 gr. de sel, 5 gr. de *baking-powder*. Mêler. Incorporer deux œufs et 1 décil. ½ de lait. Ne pas travailler.

Moules à muffins beurrés. Four chaud.

N° 793. Pop-Overs. — Les *pop-overs* sont des gâteaux américains occasionnellement servis pour le premier déjeûner. Ils tiennent le milieu entre les brioches et les choux grillés. Ils sont cuits soit dans des moules à *corn muffins* beurrés et chauffés, soit dans des tasses en terre vernissée également beurrées et chauffées. Tasses ou moules sont emplis aux deux tiers.

Ces gâteaux soufflés retombent très vite; ils doivent être mis au four pour être prêts juste au moment de servir. S'ils doivent attendre il est sage de les tenir dans un four pas trop chaud entr'ouvert, sous la protection d'une feuille de papier.

Appareil: 150 gr. de farine, 4 œufs, 3 décilitres de lait, 3 gr. de sel. Mêler sans corder, mais en ayant soin de tenir l'appareil très lisse.

Cuire à four chaud environ vingt-cinq minutes. Envoyer sur serviette.

N° 794. Feuilletage anglais (*Puff Paste*). — 625 gr. de farine tamisée, 500 gr. de beurre avec beaucoup de corps manié et très ferme, 12 gr. de sel et environ 3 décilitres d'eau très froide.

Prendre 500 gr. de farine et 100 gr. de beurre et sabler très fin. Faire la fontaine, ajouter le sel et de l'eau pour faire une détrempe d'après les principes. Diviser celle-ci en trois pièces.

D'autre part, diviser les 400 gr. de beurre restant aussi en trois pièces, et abaisser chacune de celles-ci en une galette mince en employant les 125 gr. de farine réservés.

Abaisser aussi les trois pièces de détrempe et enfermer dans chacune de celles-ci une galette de beurre. Abaisser encore pour les élargir et réunir le tout en un seul pâton. Donner alors cinq tours d'après la méthode française.

Cette pâte est plus lourde que notre feuilletage, mais elle est plus sableuse. On s'en sert pour les *mince pies* et pour d'autres gâteaux de ce genre. On peut la faire plus commune en mettant 125 gr. de farine en plus.

N° 795. Pâte brisée à l'Anglaise (*Short Paste*). — 625 gr. de farine tamisée, 500 gr. de beurre, 12 gr. de sel, 2 décil. ½ d'eau.

Sabler le beurre avec la farine. Faire la fontaine. Ajouter le sel et l'eau. Pétrir délicatement et sans fraiser.

Cette pâte sert à foncer les *mince pies* et les petites tartelettes diverses au lieu de la précédente.

N° 796. Pâte brisée à l'Américaine (*Short Paste, American Style*). — 625 gr. de farine tamisée, 500 gr. de beurre manié, mais ferme, 12 gr. de sel, 2 décilitres d'eau environ.

Hacher la farine avec le beurre comme pour un gâteau Frascati. Ajouter le sel en saupoudrant, puis l'eau peu à peu et par filets en mêlant à mesure avec un couteau-palette. Donner deux tours.

Pour gâteaux-confitures, flans (*pies*) et tartelettes.

N° 797. Pâte brisée à la Crème à l'Américaine (Cream *Short Paste*). — 625 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 12 gr. de sel, 3 décilitres de crème légère, 5 gr. de *baking-powder*.

Tamiser la farine et sabler celle-ci avec le beurre. Y mêler la *baking-powder*. Creuser la fontaine. Ajouter le sel et la crème. Faire la pâte vivement sans la fraiser. Mettre au frais.

Cette pâte sert pour foncer divers flans de fruits et remplace les pâtes levées ordinaires d'origine allemande.

N° 798. Pâte anglaise à la graisse fondue (*Dripping Paste*). — Cette pâte est faite avec la graisse qui se dégage du roast-beef en cuisant. Cette graisse doit être clarifiée à point sans être brûlée. Elle doit être passée en la décantant afin de ne

pas mettre le sel qui se trouve au fond de la plaque, puis bien refroidie pour pouvoir la travailler comme du beurre.

Prendre 375 gr. de cette graisse pour 500 gr. de farine, 10 gr. de sel et environ 2 décil. ½ d'eau.

Sabler un peu la graisse avec la farine. Faire la fontaine. Ajouter le sel et l'eau nécessaire et pétrir comme pâte à foncer.

Cette pâte est un peu lourde, mais elle est excellente comme goût. Elle n'est pas classée ici pour être servie sur les tables aristocratiques. On l'emploie beaucoup en Angleterre dans les petits hôtels et restaurants pour les tartes et les gâteaux aux fruits.

N° 799. Pâte à la Graisse de Rognon de Bœuf (*Suet Paste*). (Cuis. angl.) — Voir le N° 365. Cette pâte est employée pour les poudings de fruits en terrine, pour les poudings roulés, etc.

CHAPITRE XXII.

ENTREMETS CHAUDS.

(HOT SWEET DISHES.)

N° 800. Pâtés de Fruits (*Fruit Pies*). — Ces pâtés sont faits dans des plats creux de porcelaine, en général de forme ovale. Ces plats sont munis d'un rebord sur lequel on soude le couvercle.

Le fruit est épluché, puis lavé. Les petits fruits à noyau (cerises, prunes, pruneaux, etc.), sont laissés entiers, c'est-à-dire sans retirer le noyau.

Le plat est empli en formant un dôme avec le fruit, de manière à donner une jolie forme au pâté et afin que le plat soit à peu près plein une fois la cuisson achevée.

On ajoute du sucre en quantité proportionnée à l'acidité du fruit, en se rappelant que l'on peut en rajouter sur la table mais que l'on ne peut pas en retirer.

Ajouter aussi un peu d'eau froide en tenant compte de l'aquosité du fruit. Il est évident que des pommes reinettes, par exemple, demanderont plus d'eau que des prunes quelconques, de même que celles-ci exigeront plus de sucre que les pommes.

Une fois le pâté cuit, le jus doit atteindre à peu près aux deux tiers de la hauteur du plat.

Les pâtés de pommes sont faits avec pommes coupées, il en est de même pour les poires. Les pêches doivent être mondées et fendues, les abricots sont fendus pour retirer le noyau. Les parfums varient d'après le fruit. On emploie de la vanille, du zeste de citron, des clous de girofle, des épices, etc. Lorsque les pommes sont trop douces on ajoute un peu de jus de citron.

Dans les pâtés de pommes, poires ou pêches on ajoute facultativement quelques noisettes de beurre fin.

Certains fruits étant beaucoup plus durs à cuire que d'autres, la chaleur du four doit être modérée en conséquence.

Au besoin, lorsqu'il y a danger de trop colorer la croûte, le pâté peut être fini sur la plaque du fourneau. Un moyen encore plus simple est de faire préalablement cuire le fruit avant de le mettre dans le plat, mais on ne doit y avoir recours que lorsque le fruit est tout à fait dur.

Dans n'importe quel cas le pâté doit être mis à four assez chaud de manière à faire saisir la croûte. La chaleur peut ensuite être modérée.

Couvrir ces pâtés exactement comme les pâtés de pigeons N° 438. Une fois à point, les saupoudrer de glace de sucre et faire glacer à four vif. Dresser le pâté sur un plat garni d'une serviette. Envoyer à part du sucre en poudre et de la bonne crème douce. Pour les pâtés de pommes on envoie généralement une saucière de sauce douce au beurre (*hard sauce*).

Servir chaud.

Noms des pâtés de fruits: *Apple pie* (pommes), *Peach pie* (pêches), *Cherry pie* (cerises), *Damson pie* (prunes rouges), *Greengage pie* (reines-claudes), *Prune pie* (pruneaux frais), *Rhubarb pie* (rhubarbe), *Currant and Raspberry pie* (groseilles et framboises), *Gooseberry pie* (groseilles vertes) *Pear pie* (poires), *Apricot pie* (abricots). Pour ce dernier on peut ajouter quelques amandes d'abricots préalablement mondées.

N° 801. Mince Pies. — En Angleterre ces pâtés sont généralement faits dans des moules à tartelettes creux, un peu plus grands que nos moules à tartelettes aux pommes. Ils sont foncés en feuilletage anglais ou en feuilletage commun (750 gr. de farine pour 500 gr. de beurre, 6 tours). Le bord de chaque tartelette est mouillé au pinceau, puis celles-ci sont garnies d'appareil (*mince-meat*), un rond de feuilletage est ensuite soudé sur chaque tartelette pour couvrir.

Ils sont cuits sans être dorés, puis poudrés de glace en sortant du four. Ceci est la mode anglaise, mais ils sont beaucoup plus jolis lorsqu'ils sont dorés puis finis en les glaçant à vif.

En Amérique on les fait en général dans des cercles à flan ou dans des assiettes en fer-blanc (*pie plates*) ou encore dans des petites sauteuses. Ils peuvent être foncés avec bonne pâte brisée, puis recouverts de feuilletage fin, mais ils ne doivent jamais être foncés avec cette dernière pâte.

Les petits *mince pies* prennent environ vingt minutes de cuisson, les gros de trois quarts d'heure à une heure. Ils sont généralement servis chauds, mais ils peuvent être mangés froids.

Les vrais connaisseurs préfèrent les petits.

N° 802. Appareil pour Mince Pies (*Mince-Meat*). — Éplucher de la graisse de rognon de bœuf très sèche, mais sans odeur, de manière à en obtenir 1 kilo 250 poids net. La hacher très fine, lui adjoindre 375 gr. de gingembre confit, 250 gr. de figues sèches, 1 kilo d'écorces confites (cédrat, citron et orange) et 8 grosses pommes aigres, épluchées et écorées; tous ces ingrédients hachés séparément.

Ajouter encore 1 kilo de raisins de Malaga épépinés et coupés en dés, 1 kilo de raisins de Smyrne et 1 kilo de raisins de Corinthe (ces deux dernières sortes bien lavées), macérés cinq heures avec 5 décilitres de rhum. Puis 750 gr. de cassonade blonde, 60 gr. de quatre-épices (*allspice*) en poudre, 2 noix muscades râpées, 6 gr. de girofle en poudre, 6 gr. de macis en poudre, 30 gr. de sel, 5 décilitres de bon cognac et 5 décilitres de madère sec.

Mêler tous ces ingrédients. Les mettre dans un pot en porcelaine ou en terre vernissée. Couvrir d'un papier et verser dessus un peu de cognac pour humecter seulement le papier.

Mettre le couvercle et garder le pot dans un lieu frais. Remuer l'appareil deux fois par semaine pendant un mois, il est alors prêt à être employé.

Cette préparation peut se garder un an et plus si on a soin de la mettre dans des bocaux bien fermés, après la macération. Il était autrefois d'usage d'ajouter à cette préparation du bœuf salé ou de la langue, ou encore du bœuf braisé à l'état naturel. On a maintenant renoncé presque partout à cette habitude car l'appareil prend un goût de rance après un certain temps.

N° 803. Plum-Pudding. — Éplucher de la graisse de rognon de bœuf très sèche, mais sans odeur, de manière à en obtenir 1 kilo net. Hacher fin. Ajouter 500 gr. d'écorces confites mêlées (cédrat, orange et citronnat), 8 pommes aigres épluchées et écorées, 200 gr. de gingembre confit, le tout haché séparément. Y adjoindre 500 gr. de raisins de Malaga sans pépins, puis 500 gr. de raisins de Smyrne et 500 gr. de raisins de Corinthe triés, lavés et macérés deux heures avec 5 décilitres de cognac. Ajouter encore 500 gr. de cassonade blonde, 250 gr. de mie de pain passée au tamis, 30 gr. d'épices mêlées, 8 gr. de gingembre en poudre, 15 gr. de sel.

Tamiser 1 kilo de farine sur la table. Faire la fontaine, y ajouter tous les ingrédients ci-dessus, puis 10 à 12 œufs selon la grosseur et un peu de caramel. Pétrir de manière à mêler le tout complètement.

Cette quantité suffit pour faire trois ou quatre gros poudings chacun suffisant pour 12 personnes. Il est bien inutile de dire qu'on peut les faire plus petits.

Mouiller des torchons bien carrés, solides et propres, en nombre désiré; les tordre pour exprimer l'eau. Les étendre sur la table. Fariner fortement le centre de chacun d'eux sur la surface qui doit enfermer l'appareil.

Mettre alors la quantité désirée d'appareil sur chaque linge. Ramasser les bords de chacun d'eux avec soin sans laisser échapper de plis, en tenant les extrémités dans la main gauche, puis attacher le linge au-dessus du pouding, l'appareil aussi serré que possible. Nouer en faisant une boucle de manière à pouvoir suspendre les poudings une fois cuits.

Avoir sur le feu une marmite à moitié pleine d'eau à l'état bouillant. Placer au fond une grille à pâtisserie afin d'isoler les poudings du feu et éviter ainsi de les brûler en brûlant le linge.

Mettre les poudings dans la marmite de manière qu'ils baignent avec aisance et continuer une ébullition modérée et sans arrêt pendant six heures, à couvert.

A cet effet il faut tenir une marmite d'eau en ébullition sur le fourneau de manière à remplacer de deux heures en deux heures l'eau évaporée.

Retirer les poudings une fois cuits en les recueillant un à un dans une terrine et les laisser reposer une vingtaine de minutes sur l'étagère avant de servir.

Jeter alors l'eau égouttée du linge. Couper la ficelle. Etendre les bords du torchon sur les bords de la terrine. Placer le plat de service renversé sur celle-ci et retourner la terrine: ôter celle-ci. Dégager le linge avec soin afin de ne pas écorcher le pouding.

Saupoudrer fortement avec sucre granulé, arroser de rhum. Allumer en entrant dans la salle à manger.

Ce pouding peut être servi n'importe quand pendant l'hiver mais il est obligatoire pour le dîner de la Noël. Ce jour-là on décore le pouding d'une jolie branche de houx (*holly*). Ceci pour l'Amérique aussi bien que pour l'Angleterre. Servir à part une crème anglaise bien liée, additionnée d'un peu de cognac.

On peut préparer ces poudings d'avance et les garder deux ou trois mois en les tenant dans un lieu sec et froid. Il faut pour cela les cuire pendant six heures, les recueillir un à un dans une terrine juste de la grandeur et les accrocher à mesure à l'aide de la boucle mentionnée ci-dessus en passant

celle-ci autour d'une perche ou d'un manche à balai supporté par les extrémités. Il faut surtout avoir soin de bien laisser sécher le torchon avant de les décrocher, puis de les réserver sur une étagère à claire-voie et de les regarder deux ou trois fois par semaine pour les retourner au besoin.

Pour servir ces poudings à l'état chaud, on doit les mettre à l'eau bouillante dans une casserole munie d'une grille dans le fond et continuer l'ébullition pendant deux heures. Ils sont ensuite déballés et servis d'après les principes indiqués.

N. B. Le *plum-pudding* peut aussi être fait dans une terrine de porcelaine de grandeur voulue. Celle-ci est beurrée autour, emplie avec l'appareil décrit plus haut en faisant légèrement bomber. Elle est ensuite enveloppée avec un torchon fariné comme il est dit ci-dessus, en appuyant le centre du torchon du côté fariné sur l'appareil à découvert. Serrer fortement ce torchon et l'attacher solidement sur le fond de la terrine en tournant celle-ci sens dessus dessous.

Déballer. Dégager et servir comme ci-dessus après avoir cuit le pouding pendant six ou sept heures.

N° 804. Plum-Pudding sauté (*Fried Plum-Pudding*). — Prendre un *plum-pudding* froid, le faire tremper à l'eau chaude pendant huit à dix minutes pour pouvoir dégager le linge. Diviser le pouding en tranches de six millimètres d'épaisseur et de grandeur convenable.

Mettre un morceau de beurre dans un grand plat à sauter. Laisser bien chauffer. Ranger dedans les tranches de pouding. Chauffer des deux côtés sur feu modéré en colorant légèrement.

Ranger sur plat chaud. Saupoudrer de sucre granulé et arroser d'un peu de cognac.

N° 805. Pouding à l'Écossaise (*Scotch Pudding*). — 500 gr. de mie de pain tamisée humectée avec du lait, 375 gr. de moelle de bœuf hachée fine, 125 gr. de sucre, 125 gr. de raisins de Corinthe, 125 gr. de raisins de Smyrne, 125 gr. de raisins de Malaga épépinés, 185 gr. de fruits confits et écorces hachées, 4 œufs, 5 centilitres de rhum. Mêler le tout.

Grand moules à baba beurrés emplis à un centimètre du bord.

Cuire une heure au bain-marie. Servir avec un sabayon, ou crème anglaise au madère.

N° 806. Pouding de Figues à l'Américaine (*Fig Pudding*). — Eplucher de la graisse de rognon de bœuf, sèche et sans

odeur, de manière à en obtenir 500 gr., poids net. La hacher très fine. Hacher de même 250 gr. d'écorces confites des trois espèces, et 125 gr. de fruits confits (chinois, poires colorées et prunes vertes).

Couper en dés 625 gr. de figues sèches.

Faire une fontaine avec 500 gr. de farine tamisée. Placer au centre les ingrédients ci-dessus. Ajouter 125 gr. de mie de pain tamisée, 5 gr. de cannelle, 4 gr. de macis, 3 gr. de girofle en poudre, 8 gr. de sel, 6 œufs, environ 1 décilitre de lait et 300 gr. de sucre. Mêler le tout. Envelopper dans deux ou trois linges bien carrés comme il est dit plus haut pour le *plum-pudding*. Cuire de même, 3 heures à l'eau bouillante. Déballer d'après les principes indiqués. Servir avec un sabayon au vin ou au cognac.

N° 807. Poudings de Fruits à l'Anglaise (*Fruit Puddings*). — Ces poudings sont faits exactement comme les poudings de viande N° 448, etc., en remplaçant celle-ci par des fruits préparés identiquement comme pour les pâtés de fruits N° 800.

Dans les cas de presse ou lorsqu'on doit employer des fruits durs à cuire, tels que pruneaux frais, pêches ou pommes reinettes, il est préférable de cuire le fruit à point comme pour compôte avant de le mettre dans la terrine.

La terrine est enveloppée d'une serviette et, comme pour les poudings de viande, mise dans une casserole avec de l'eau bouillante à un tiers de hauteur de la terrine. Poser le couvercle sur la casserole et cuire le pouding à la vapeur pendant deux ou trois heures, suivant le fruit. Un peu d'eau bouillante est ajoutée de temps en temps pour remplacer l'eau évaporée.

Déballer le pouding. Essuyer la terrine. Poser sur un plat rond muni d'une serviette. Servir en même temps du sucre en poudre et de la crème si c'est demandé.

Ces poudings sont dénommés d'après le fruit qui les compose. Ainsi on dit un *apple pudding, peach pudding,* etc.

N° 808. Pouding roulé (*Poly Roly Pudding*). — Préparer une pâte à la graisse comme au N° 365. L'abaisser bien carrée de l'épaisseur de 5 millimètres. Mouiller tout autour à 2 centimètres du bord. Masquer l'abaisse avec confiture assez serrée (prune, framboise, fraise, etc.) de l'épaisseur de 4 millimètres, jusqu'à la partie mouillée. Rouler l'abaisse sur elle-même en la soudant sur les bouts et à la couture.

Poser ce boudin sur un torchon et le rouler dans celui-ci pour l'envelopper. Attacher sur les bouts et aussi sur le tra-

vers avec deux ou trois ficelles sans trop serrer pour maintenir le torchon.

Mettre le pouding à l'eau bouillante dans une braisière ou poissonnière très propre. Donner deux heures de continuelle ébullition, à couvert.

Retirer le pouding de l'eau, le laisser reposer un quart d'heure. Déballer. Parer les bouts. Dresser sur plat et servir très chaud.

N. B. Ces poudings peuvent aussi être garnis avec de la mélasse blonde (*Golden Syrup*), mais dans ce cas on ne met qu'une couche légère dans le pouding et on envoie une saucière de mélasse chaude en servant.

Tous ces poudings à la graisse, excepté le *plum-pudding* sont des poudings servis seulement sur des tables *en famille* et jamais pour des dîners où il y a des invités.

N° 809. Pouding de Cabinet (*Cabinet Pudding*). — Faire une plaque de génoise de grandeur voulue, dans les proportions suivantes: 500 gr. de sucre, 16 œufs, 400 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 375 gr. de beurre, 2 zestes de citron. Cuire et laisser refroidir.

Beurrer un ou plusieurs moules unis à douille (moules à mousses) avec du beurre ramolli.

Découper une bande sur la plaque de génoise de la largeur équivalente à la hauteur des moules, puis couper cette bande sur le travers, en tranches de 3 millimètres d'épaisseur.

Masquer alors la paroi de chaque moule à l'intérieur en posant ces tranches à plat dans le sens vertical, sans trop serrer. Masquer le fond avec un peu de génoise coupée en dés. Parsemer sur la génoise un peu de fruits confits hachés, quelques raisins de Smyrne et de Corinthe. Recommencer une couche de biscuit et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit garni jusqu'à un centimètre du bord.

Emplir ensuite le moule jusqu'à un centimètre du bord avec la crème suivante à cru: 3 œufs entiers et 7 jaunes un peu battus. Ajouter 1 litre de lait, ¼ de litre de crème, 150 gr. de sucre, zeste de citron. Bien mêler.

Placer les moules dans une casserole contenant de l'eau bouillante en quantité suffisante pour atteindre à deux tiers de la hauteur des moules. Couvrir. Faire pocher sur le fourneau à chaleur modérée et de manière que l'eau n'arrive pas à l'ébullition.

Parer les bords. Renverser sur plat chaud. Saucer d'un sabayon ou d'une crème anglaise au xérès.

Les petits poudings se font d'après ce principe.

N° 810. Pouding Colbert (*Colbert Pudding*). — Ce pouding est fait exactement comme le précédent en remplaçant les fruits hachés et les raisins par des abricots confits coupés en dés.

La sauce est composée de marmelade d'abricot, mêlée de même quantité de bonne crème naturelle. Chauffer et parfumer au kirsch.

N° 811. Pouding au Gingembre (*Ginger Pudding*). — Préparer ce pouding exactement comme celui de cabinet, en remplaçant les fruits et les raisins par du gingembre confit coupé en dés. Parfumer avec du gingembre en poudre.

Servir avec une crème anglaise parfumée au gingembre.

N° 812. Pouding à l'Ananas (*Pine-apple Pudding*). — Préparer le pouding comme celui de cabinet en remplaçant les fruits et les raisins par de l'ananas confit coupé en dés. Parfumer à la vanille.

Servir avec une anglaise à la vanille.

N° 813. Pouding au Melon (*Melon Pudding*). — Préparer comme le pouding de cabinet en omettant les fruits et les raisins et en remplaçant ceux-ci par du melon confit coupé en dés.

Servir avec une crème anglaise à la vanille ou au citron.

N° 814. Poudings divers à la génoise. — Ces poudings sont préparés comme le pouding de cabinet en supprimant les fruits, les raisins et le zeste. La crème de mouillement peut être additionnée soit de pralin, pistaches pilées, chocolat, café, etc., etc.

La crème d'accompagnement est parfumée selon la composition du pouding.

N° 815. Pouding au Pain à l'Anglaise (*Bread and Butter Pudding*). — Prendre un plat creux à rebord (*pie-dish*). Humecter le tour et poser sur le rebord une petite bordure de feuilletage. Pincer celle-ci.

Emplir le plat aux deux tiers avec tartines minces de pain coupées en rectangles et beurrées, parées de la croûte, en in-

tercalant quelques raisins de Smyrne et Malaga et un peu d'écorces confites hachées.

Faire une anglaise à cru avec 1 litre de lait, 2 œufs, 3 jaunes, 180 gr. de sucre et zeste de citron. Verser sur le pouding. Semer sur la surface des petits morceaux de beurre grosseur d'une noisette. Laisser imbiber une demi-heure.

Poser le plat sur une plaque et le pousser à four moyen pour donner au pouding une belle couleur en pochant l'appareil. Bien remarquer que ce pouding ne doit pas bouillir car dans ce cas l'appareil se décompose et le pouding perd ses meilleures qualités. Il doit rester d'une jolie couleur brun doré.

N° 816. Pouding de Brioche (*Brioche Pudding*). — Ce pouding est fait exactement comme le *bread pudding* en employant de la brioche rassie (grosse ou petite) et en disposant les tranches avec goût, mais sans les beurrer. Finir en semant des petites noisettes de beurre sur la surface avant de mettre au four.

N° 817. Poudings de Génoise (au four). — Ces poudings sont faits d'après les principes du *bread pudding,* en employant de la génoise coupée en tranches minces. Celles-ci ne sont pas beurrées, elles sont disposées dans le plat avec goût et sans les serrer. Les poudings peuvent être faits avec tous les parfums ou accessoires mentionnés pour les poudings de cabinet. Finir avec des petites noisettes de beurre et cuire de belle couleur.

Les poudings au chocolat peuvent être saupoudrés d'une forte couche de chocolat râpé, après la cuisson.

N° 818. Pouding de Pommes aux Amandes (*Almond and Apple Pudding*). — Peler et écorer des pommes de grosseur moyenne, pas trop dures. Les ranger à mesure dans un plat à sauter fortement beurré. Garnir le vide de chaque pomme avec un appareil de raisins de Corinthe, zeste et cédrat hachés, sucre, épices ou vanille. Ajouter un peu d'eau dans le plat à sauter. Arroser d'un peu de beurre. Couvrir et cuire comme des pommes au beurre en laissant colorer vers la fin. Ranger aussitôt les pommes dans deux plats à pouding.

D'autre part, préparer l'appareil suivant: Piler 100 gr. d'amandes mondées avec 125 gr. de sucre, y ajouter 5 jaunes un à un. Relever en terrine et travailler au fouet. Ajouter vanille puis 5 blancs très fermes.

Masquer les pommes aussitôt cuites avec l'appareil. Lisser. Poudrer. Pousser les plats à four doux de manière à faire pocher l'appareil en le colorant. Servir chaud ou froid.

N° 819. Pouding au Pain à l'Américaine (*Bread Pudding, American Style*). — Faire bouillir 6 décilitres de lait et le verser sur 175 gr. de mie de pain fraîche, passée au tamis. Mêler. Couvrir et laisser refroidir.

D'autre part, travailler 90 gr. de beurre, 125 gr. de sucre et 3 jaunes comme pour *plum-cake*. Ajouter la mie de pain, le zeste haché d'un citron, 30 gr. de cédrat haché, 50 gr. de raisins de Corinthe, 50 gr. de raisins de Malaga, 3 blancs fermes et 2 décil. ½ de crème fouettée. Mêler légèrement.

Beurrer deux plats à soufflé, ou à pouding, les emplir avec l'appareil. Lisser. Humecter le dessus d'un peu de beurre fondu. Cuire à four moyen. Poudrer.

N° 820. Pouding de Cerises à l'Allemande. — Retirer le noyau de 500 gr. de belles cerises. Mettre celles-ci dans un poêlon avec 160 gr. de sucre et 3 décilitres de vin de Porto. Faire pocher les cerises à point et égoutter leur jus dans une terrine.

Broyer au rouleau 150 gr. de zwiebacks, en réserver le quart et imbiber le reste avec la moitié du jus des cerises.

D'autre part, travailler 250 gr. de beurre, 180 gr. de sucre, 2 œufs, 10 jaunes comme pour *plum-cake*. Y ajouter zeste de citron haché, cannelle et la poudre imbibée de zwiebacks. Mêler en travaillant. Beurrer grassement deux moules à trois frères, les saupoudrer de mie de pain bis ou blanc. Mettre une couche d'appareil au fond de chaque moule. Saupoudrer le centre avec zwieback réservé, puis ranger dessus une couche de cerises sans faire toucher le moule, puis un peu de zwiebacks, puis appareil et ainsi de suite jusqu'à ce que les moules soient presque pleins. Finir avec appareil. Cuire à bon four. Renverser sur plat. Saucer le pouding avec le jus des cerises restant légèrement lié à l'arrow-root.

N° 821. Cottage Pudding. — Mêler 5 gr. de *baking-powder* avec 500 gr. de farine. Tamiser deux fois.

Fouetter 250 gr. de beurre en crème comme pour *plum-cake*. Ajouter 185 gr. de sucre. Bien fouetter. Puis 4 œufs un à un. Mêler alors la farine en alternant avec 1 décilitre de lait et 2 décilitres de crème. Mêler juste pour incorporer.

Mettre l'appareil dans deux moules à grosses côtes en fer, genre moule à kougloff (Gugelhopf) beurrés et farinés; à défaut dans des moules à génoise.

Cuire environ quarante minutes, à four moyen, sans y toucher. Servir sur serviette pliée sur plat chaud, en envoyant une sauce au beurre (*hard sauce*) à part.

Ce pouding peut aussi être servi avec des fruits en compote.

N° 822. Brown Betty Pudding. — Beurrer très fortement un plat à soufflé ou un plat à pouding. L'emplir en alternant avec couches de mie de pain passée au gros tamis et couches de pommes cuites au beurre comme pour charlotte, mais sans marmelade d'abricots, sucrées, assaisonnées de cannelle et d'épices. Arroser chaque lit de pain d'un filet de cidre ou, à défaut, de vin blanc. Finir avec une couche de mie de pain. Semer sur le dessus des noisettes de beurre, puis cuire au four de jolie couleur.

Servir une sauce au beurre (*hard sauce*) à part.

N° 823. Hard Sauce. — Faire ramollir 125 gr. de beurre fin, le fouetter en crème, y ajouter environ 60 gr. de sucre, un peu de rhum ou madère et un peu de noix muscade râpée.

Pour servir avec les pâtés de pommes, certains poudings, etc.

N° 824. Pouding de Riz à l'Américaine (*Plain Rice Pudding*). — Laver 100 gr. de riz Caroline. Bien égoutter. Le faire partir sur le feu avec 1 litre ½ de lait et une pincée de sel, puis le faire cuire dans le *double boiler* en y touchant le moins possible, de manière qu'il soit bien tendre sans être écrasé.

Ajouter alors environ 2 décilitres de crème et 125 gr. de sucre. Bien mêler et verser l'appareil dans des plats à poudings ou dans des plats à soufflés. Semer dessus quelques noisettes de beurre, laisser fondre et étaler au couteau.

Râper un peu de noix muscade sur la surface. Mettre les plats dans une plaque à rôtir. Ajouter de l'eau chaude jusqu'à deux tiers de hauteur des moules. Pousser à four chaud pour faire prendre une jolie couleur sur le dessus sans laisser bouillir.

Servir chaud sur serviette. Un pot de bonne crème à part.

N. B. Le riz pour ce pouding peut aussi être cuit dans une casserole épaisse, à couvert, en le faisant aller doucement.

La quantité de sucre indiquée est généralement suffisante. Si ce n'est pas le cas on peut l'augmenter à volonté, mais il faut bien remarquer qu'un pouding de farinage trop sucré n'est pas bon, et naturellement peu apprécié.

La consistance du pouding peut être augmentée ou diminuée suivant le goût des personnes en augmentant ou diminuant soit le poids du riz, soit la quantité de lait. (1)

N° 825. Pouding de Riz aux Pommes, etc. (*Apple and Rice Pudding*). — Peler et écorer des pommes reinettes ou autres plutôt petites. Les faire cuire à fond et de jolie couleur comme des pommes au beurre, les placer dans un plat à pouding beurré, en comptant une pomme par convive.

Masquer ces pommes avec un appareil à pouding de riz comme pour la recette précédente. Parsemer quelques noisettes de beurre sur la surface, étaler au couteau une fois fondu, puis râper un peu de noix muscade sur le tout.

Faire colorer au four exactement comme pour la recette précédente.

Deuxième Méthode. Préparer du riz comme pour le pouding de riz à l'Américaine. Emplir aux deux tiers le ou les moules à poudings.

D'autre part, couper des pommes en tranches comme pour charlotte, les arranger à plat dans grand plat à sauter fortement beurré. Saupoudrer de sucre et cuire au four de jolie couleur.

Prendre alors les morceaux de pommes un par un et les ranger sur la surface du pouding comme pour un flan de pommes.

Mettre les moules au bain-marie à découvert et les passer au four le temps voulu pour donner au pouding une jolie apparence.

Saupoudrer de sucre vanillé. Servir de la bonne crème naturelle à part.

N. B. Les poudings de poires, pêches, bananes, etc., sont faits d'après les mêmes principes.

N° 826. Pouding de Riz à l'Anglaise (*Custard and Rice Pudding*). — Préparer du riz comme il est expliqué pour le

(1) La proportion de mouillement pour les poudings à l'Américaine en plats est indiquée pour des poudings moelleux, c'est-à-dire pas trop consistants.

pouding de riz à l'Américaine en ajoutant un peu de zeste de citron. Laisser un peu refroidir, y adjoindre deux œufs et 4 jaunes au préalable bien délayés.

Verser l'appareil dans un *pie-dish* beurré, décoré d'une petite bordure de feuilletage pincée. Semer quelques noisettes de beurre sur la surface, laisser fondre, étaler. Faire *pocher* le pouding au four à point en lui faisant prendre en même temps une jolie couleur.

Servir chaud ou froid, avec crème ou compote de fruits.

N° 827. Pouding de Riz simple à l'Anglaise (*Plain Custard and Rice Pudding*). — Cuire le riz à grande eau en le tenant juste à point et bien entier. L'égoutter, le mettre dans un *pie-dish* bordé de feuilletage en emplissant celui-ci à moitié.

Verser sur le riz une anglaise crue faite dans la proportion d'un litre de lait, 4 œufs, 4 jaunes, 150 gr. de sucre, vanille ou zeste. Finir comme le précédent. Servir de même.

N° 828. Pouding de Semoule à l'Américaine (*Farina Pudding*). — Faire bouillir 1 litre de lait avec 2 décil. ½ de crème simple. Ajouter 100 gr. de semoule. Cuire doucement vingt ou vingt-cinq minutes en remuant de temps en temps. Ajouter une prise de sel et 100 gr. de sucre. Verser la semoule dans un plat à pouding ou dans un plat à soufflé beurré. Parsemer la surface de quelques noisettes de beurre. Laisser fondre. Etaler au couteau. Saupoudrer d'un peu de macis ou de muscade râpée, et le faire colorer au four d'après le principe du pouding de riz.

Servir chaud sur assiette avec un pot de crème à part.

N° 829. Pouding de Semoule aux Fruits (*Fruit and Farina Pudding*). — Procéder exactement comme pour le pouding de riz aux pommes en remplaçant le riz par de la semoule cuite, sucrée et parfumée comme dans la recette précédente.

Les poudings de pêches, poires, bananes, etc., sont faits de même.

N° 830. Pouding de Semoule à l'Anglaise (*Semolina Pudding*). — Préparer la semoule comme pour le pouding à l'Américaine. Laisser un peu refroidir.

Délayer 6 jaunes d'œufs avec 2 décilitres de lait, 60 gr. de sucre et une pincée de sucre vanillé. Ajouter cette liaison

à l'appareil de semoule. Verser l'appareil dans des *pie-dishes* beurrés, bordés de pâte feuilletée. Semer dessus quelques petits morceaux de beurre. Laisser fondre. Etaler.

Faire pocher le pouding au four, au bain-marie, à découvert, de manière qu'il atteigne une jolie couleur sur la surface, sans bouillir.

Servir comme le pouding de riz à l'Anglaise.

N° 831. Poudings de Tapioca, Sagou, Cassave, etc., à l'Américaine (*Tapioca, Sago, Cassava Puddings*). — Faire bouillir 8 décilitres de lait et 2 décilitres de crème. Ajouter 70 gr. de tapioca (cassave ou sagou). Cuire doucement en remuant de temps en temps et très légèrement avec le fouet.

Retirer du feu au bout de vingt minutes. Ajouter 85 gr. de sucre, vanille, et verser dans un plat à pouding ou plat à soufflé beurré. Semer dessus des petites noisettes de beurre. Laisser fondre. Etaler, Faire colorer au four, au bain-marie, à découvert.

N° 832. Poudings aux Perles ou gros Tapioca (*Large Sago, or Large Tapioca Pudding*). — Ces poudings sont faits avec du gros tapioca dit "tapioca anglais" ou avec du gros sagou en forme de perles.

L'un et l'autre de ces articles doivent être préalablement bien lavés, puis trempés à l'eau froide pendant trois heures. Ils sont ensuite cuits comme ci-dessus mais, considérant qu'ils sont déjà gonflés d'eau, ils absorbent moins de lait et il faut pour la même raison forcer en crème.

Procéder pour le reste exactement comme pour la recette précédente. (Ces articles sont suffisamment pochés lorsqu'ils sont transparents.)

N° 833. Poudings de Tapioca, Sagou, Cassave, etc., à l'Anglaise (*Tapioca, Custard Pudding, etc.*). — Préparer le tapioca, etc., comme il est expliqué dans les deux recettes précédentes. Laisser un peu refroidir. Ajouter une liaison faite avec 2 œufs, 3 jaunes. 30 gr. de sucre, 2 décilitres de lait. Mêler à fond sans trop travailler. Verser l'appareil dans un *pie-dish* beurré, bordé de pâte feuilletée. Semer dessus quelques noisettes de beurre. Laisser fondre. Etaler.

Faire pocher le pouding au four au bain-marie, à découvert, en lui faisant prendre une jolie couleur sans laisser bouillir.

N° 834. Poudings de Tapioca, Cassave, etc., aux Fruits (*Tapioca and Fruit Puddings*). — Procéder exactement comme pour le pouding de riz aux pommes en se servant de l'appareil de pouding au tapioca à l'Américaine.

N° 835. Pouding soufflé au Riz. — Laver 125 gr. de riz, le mettre dans une petite casserole assez épaisse avec une prise de sel, 6 décilitres de lait et 2 décilitres de crème. Amener à l'ébullition en remuant doucement à la spatule. Couvrir. Retirer sur le coin du fourneau et laisser pocher le riz bien à point comme s'il était destiné pour un gâteau de riz.

Le travailler alors un peu à la spatule, lui adjoindre 100 gr. de sucre, vanille ou citron. Laisser refroidir quelques minutes. Incorporer ensuite 30 gr. de beurre, 7 à 8 jaunes, puis 8 blancs fouettés très fermes.

Moules à timbale beurrés et féculés emplis aux trois quarts. Faire pocher très doucement au bain-marie, à couvert, puis laisser reposer quelques minutes dans la casserole hors du feu avant de démouler. Renverser sur plat. Servir avec sabayon ou sauce madère, sauce aux fruits, ou encore sauce abricot à la crème comme pour le pouding Colbert. Sauce autour du pouding et aussi en saucière.

N. B. Le pouding de semoule est fait et servi d'après les mêmes principes.

N° 836. Pouding soufflé à la Fécule. — Délayer ensemble 250 gr. de sucre, 6 jaunes et 125 gr. de fécule. Ajouter 185 gr. de beurre, le zeste de deux citrons moyens levé très mince et haché, et aussi le jus. Délayer l'appareil avec 6 décilitres de lait. Faire lier sur le feu. Retirer. Travailler la composition au fouet pour la rendre lisse et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter alors 6 jaunes, puis 10 blancs fermes. Faire pocher comme les poudings précédents.

Servir avec sabayon au vin blanc et rhum ou une autre sauce. Ces poudings sont aussi faits à l'orange, à la vanille, au chocolat, etc.

N° 837. Pouding aux Amandes. — Incorporer 125 gr. de farine à 125 gr. de beurre. Délayer avec ½ litre de lait chaud et ajouter 185 gr. de sucre. Faire bouillir en remuant. Dessécher quelques minutes. Ajouter 125 gr. d'amandes hachées fines. Laisser un peu refroidir. Y adjoindre 6 jaunes, puis 6 blancs fermes.

Moules à douille, beurrés et féculés. Faire pocher et servir comme le pouding soufflé au riz.

N° 838. Pommes en Cage (*Apple Dumplings*). — Abaisser du feuilletage entier de 3 millimètres d'épaisseur. Le diviser en carrés de 10 centimètres de côté. Dorer au pinceau. Poser sur chaque carré une pomme aigre de moyenne grosseur, épluchée et écorée. Emplir le vide de la pomme avec un peu de beurre fin, 1 clou de girofle et du sucre.

Ramener les bords de la pâte contre chaque pomme de manière à l'envelopper entièrement. Supprimer, s'il y a lieu, l'excédent de pâte.

Poser les pommes à distance sur une plaque, la couture en dessous. Mettre un rond cannelé de 3 centimètres de diamètre sur chaque pomme. Dorer et cuire à bon four. Glacer à vif.

Servir sur plat chaud. Sauce au beurre (*hard sauce*) à part.

N° 839. Cerises Jubilé. — Éplucher et laver 1 kilo de belles cerises. Les marquer dans un poêlon avec environ 250 gr. de sucre (suivant l'acidité du fruit) et 3 décilitres de vin de Porto. Couvrir. Cuire doucement. Verser les cerises dans un plat en argent chaud. Ajouter un décilitre de bon kirsch. Allumer et envoyer.

N° 840. Poires au Porto. — Prendre des petites poires, pas trop dures. Les tourner en laissant les deux tiers de la queue. Les faire cuire comme les cerises Jubilé et les servir de même.

N. B. On peut servir ainsi les pêches, les abricots, les figues vertes ou sèches, les pruneaux, etc.

N° 841. Griddle-Cakes. — Les *griddle-cakes* sont des petites crêpes faites avec différents farinages et cuites en en mettant sept ou huit à la fois sur une plaque très épaisse, graissée, placée sur la partie la plus chaude du fourneau, mais non en plein feu.

Dans les maisons de commerce ces crêpes sont faites sur des plaques d'acier placées sur le gaz. Celui-ci peut être modéré à volonté.

Ces gâteaux sont cuits pendant que les convives sont à table et ils sont envoyés assiettée par assiettée à mesure qu'ils sont prêts jusqu'à ce que l'on dise d'arrêter.

La pâte en général doit être d'une consistance tenant le milieu entre une pâte à frire ordinaire et une pâte à crêpes.

La plaque étant bien chauffée est graissée de préférence avec un morceau de lard gras frais piqué au bout de la fourchette de cuisine.

Les gâteaux sont déposés sur la plaque à distance avec une petite louche, où ils doivent s'affaisser de manière à atteindre 6 ou 8 centimètres de diamètre. Lorsque le dernier gâteau est déposé, le premier est prêt à retourner. On se sert à cet effet d'une petite palette en fer battu très mince nommée *cake-turner*. On reconnaît que les gâteaux sont prêts à être retournés lorsque toute la surface est devenue spongieuse, c'est-à-dire pleine de trous.

Une fois colorés des deux côtés ils sont dressés les uns sur les autres et envoyés de suite en les faisant accompagner d'un pot de sirop d'érable (*maple syrup*).

Ces gâteaux sont très faciles à faire, il ne s'agit que de s'y mettre. C'est une spécialité américaine. On les sert généralement pour le petit déjeûner, mais aussi quelquefois pour le lunch (second déjeûner). Ils sont très appréciés surtout dans les montagnes après des parties de *toboggan* lorsque la température est à trente ou quarante degrés centigrade au-dessous de zéro!...

N° 842. Wheat Griddle-Cakes (*Crêpes de Froment*). — 500 gr. de farine, 5 gr. de sel, 5 gr. de *baking-powder*, 4 œufs, 40 gr. de sucre.

Mouiller avec deux tiers de lait et un tiers de crème pour obtenir une pâte juste un peu plus molle que pâte à frire. Avoir soin de ne pas *corder*.

N. B. Si l'on veut obtenir des crêpes très minces, il faut faire la pâte plus liquide et ne pas mettre de *baking-powder*.

Servir sur petit plat creux ou assiette chaude. Couvrir avec couvercle chaud. Envoyer à part un pot de *maple syrup*. Du beurre frais doit aussi être placé sur la table pour ces gâteaux.

N° 843. Buckwheat Cakes (*Crêpes de Sarrasin*). — Mettre 500 gr. de farine se sarrasin dans une terrine. Ajouter 6 gr. de *baking-powder*. Mêler. Mouiller avec deux décilitres de mélasse blonde et du lait pour en faire une pâte un peu plus molle que pâte à frire. Ajouter aussi un peu de sel.

Cuire et servir comme les précédents.

N° 844. Graham Flour Griddle-Cakes (*Crêpes à la farine Graham*). — Faire un appareil comme pour les *wheat cakes*

avec *baking-powder,* en employant deux tiers de farine ordinaire et un tiers de farine Graham.

Cuire et servir comme les *wheat cakes.*

N° 845. Corn Meal Griddle-Cakes (*Crêpes de Maïs*). — Faire bouillir ½ litre d'eau, y ajouter 125 gr. de semoule de maïs jaune, une prise de sel et 50 gr. de beurre. Amener à l'ébullition en remuant. Couvrir. Retirer du feu et laisser refroidir.

D'autre part, préparer la moitié de la dose indiquée dans le premier paragraphe de la recette des *wheat cakes* en mouillant comme il est dit. Ajouter le maïs trempé, puis du lait pour mettre à consistance de pâte à frire.

Cuire et servir comme les *wheat cakes.*

N° 846. Rice Griddle-Cakes (*Crêpes au Riz*). — Préparer un appareil comme pour les *wheat cakes* (avec ou sans *baking-powder,* au choix).

D'autre part, cuire du riz au lait avec un peu de sel pour l'obtenir bien crevé. Le travailler comme pour un gâteau de riz. Laisser refroidir. Le joindre à l'appareil dans la proportion d'un tiers de riz pour deux tiers d'appareil, en délayant le riz progressivement.

Mettre l'appareil à point s'il y a lieu avec un peu de lait.

Cuire et servir comme les *wheat cakes.*

N° 847. Hominy Griddle-Cakes (*Crêpes à la Semoule de Maïs blanc*). — Procéder exactement comme pour les crêpes au riz ci-dessus en remplaçant le riz par de la semoule de *hominy* (maïs blanc).

N° 848. Crêpes diverses. — On fait aussi des *griddle-cakes* avec des farines non blutées (*whole wheat flour*), du gluten, de la farine de seigle, etc., en procédant comme pour la recette des crêpes à la farine Graham et en substituant à celle-ci la farine proposée.

Les crêpes de froment et de sarrasin peuvent aussi être préparées la veille en faisant un levain léger avec de la levure de bière, mais cette préparation demande plus de temps et plus de soins.

On trouve aussi dans le commerce des farines préparées avec la quantité de levure voulue (*baking-powder*).

N° 849. Rice Pancakes (*Crêpes au Riz à la Poêle*). — Cuire 60 gr. de riz avec une prise de sel et du lait de manière à l'obtenir tendre et compacte. Le travailler comme pour gâteau de riz et le laisser refroidir.

D'autre part, délayer 125 gr. de farine avec deux œufs, sel et un peu de lait, à consistance d'une pâte à frire assez épaisse. Ajouter le riz après l'avoir délayé avec un peu de l'appareil. Mêler.

Frire l'appareil comme des beignets à la poêle à beurre clarifié en les retournant. La forme doit être ronde, diamètre d'environ 8 centimètres, et épaisseur de 4 millimètres.

Dans le cas où l'appareil serait trop dur ajouter du lait.

Ces crêpes sont servies comme les *griddle-cakes*, mais elles sont aussi servies comme légumes pour le petit déjeûner.

N° 850. Gaufres américaines (*Waffles*). — Peser 500 gr. de farine, ajouter 5 gr. de *baking-powder*. Mêler le tout et tamiser deux fois sur papier.

D'autre part, faire ramollir 180 gr. de beurre, le fouetter en crème. Ajouter 125 gr. de sucre, 5 œufs un à un et une pincée de sel en travaillant comme pour *plum-cake*.

Mêler la farine à l'appareil avec la spatule en alternant avec 2 décilitres de lait et 1 décilitre de crème. Ne pas corder.

Les gaufriers américains sont fabriqués de manière à pouvoir s'adapter sur le fourneau au moyen d'un support sur lequel ils reposent et sur lequel ils peuvent tourner de manière à pouvoir présenter à volonté l'un ou l'autre côté. Ces gaufriers comprennent trois ou quatre compartiments imprimés à grand relief sur les deux faces.

Chauffer le gaufrier à fond, bien essuyer. Beurrer l'intérieur avec beurre clarifié à l'aide d'un petit plumeau ou un tampon de linge. Déposer une cuillerée d'appareil dans chaque compartiment à l'aide d'une cuiller à ragoût. Fermer et cuire de jolie couleur des deux côtés. (En plein feu.)

Retirer les gaufres. Poudrer avec sucre vanillé. Servir chaud sur serviette avec un pot de sirop d'érable à part.

Dans le cas où l'appareil serait trop dur, ajouter un peu de lait. S'il est trop léger, un peu de farine.

N° 851. Beignets anglais (*Doughnuts*). — Ces beignets ont beaucoup d'analogie avec les *krapfen* que l'on vend à Paris.

Un kilo de farine, 180 gr. de beurre, 100 gr. de sucre, 6 œufs, 20 gr. de sel, 30 gr. de levure, environ ½ litre de lait tiède.

Faire un levain avec le quart de la farine, puis faire la pâte comme une brioche sucrée assez ferme. Laisser lever.

Rompre la pâte, la diviser en morceaux de 30 gr. Mouler à la main. Laisser un peu reposer. Abaisser comme une galette, la couture en dessus. Dorer autour. Poser sur le centre 4 ou 5 gr. de confiture bien réduite (framboise, prune, etc.). Enfermer celle-ci en rassemblant les bords et en les pinçant fortement avec les doigts.

Poser chaque boulette à distance sur planche couverte d'un linge fortement fariné, la couture en dessous. Couvrir.

Laisser lever dans un endroit tiède à peu près au double du volume primitif.

Mettre les *doughnuts* une à une dans la friture propre très chaude, mais non fumante, la couture en dessous. Laisser prendre une jolie couleur puis les retourner et les cuire à fond. Egoutter. Essuyer. Poudrer avec sucre vanillé. Dresser sur serviette. Servir de suite.

Envoyer une sauce aux fruits à part.

Au lieu de poudrer, on peut glacer ces beignets avec une glace claire au rhum ou cognac.

N° 852. Crullers (*Merveilles américaines*). — 180 gr. de beurre, 200 gr. de sucre, 10 gr. de sel, 5 œufs, pincée de macis, 750 gr. de farine, environ 2 décilitres de lait.

Travailler en *plum-cake*. Mêler la farine en alternant avec le lait.

La pâte ne doit pas être dure, mais assez consistante pour être abaissée de 2 millimètres d'épaisseur.

Découper à la ridelle en carrés longs de 12 centimètres sur 4 de large, deux coupures longitudinales dans le centre et passer un des coins dans une coupure sans serrer. Frire de jolie couleur à grande friture. Essuyer.

Poudrer de sucre vanillé. Servir sur serviette.

Ces *crullers* sont aussi faits sous la forme de petites couronnes.

CHAPITRE XXIII.

ENTREMETS FROIDS.

N° 853. Crème froide à l'Anglaise (*Baked Custard*). — Beurrer un *pie-dish*. Coller sur son bord une petite bordure de feuilletage. Pincer celle-ci. Emplir le plat avec une crème crue préparée dans les proportions suivantes: 5 œufs entiers, 5 jaunes battus ensemble. Ajouter 1 litre de lait, vanille, puis 185 gr. de sucre. Bien mêler et passer au chinois.

Semer sur la surface des petites noisettes de beurre. Mettre le plat dans une casserole plate avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur. Pousser à four chaud. Pocher la crème sans excès en lui faisant prendre une belle couleur d'or.

Servir froid sur serviette avec une assiette de pâtisserie.

Ces crèmes peuvent être faites avec différents parfums.

N° 854. Crème froide au Chocolat à l'Américaine (*Chocolate Custard*). — Faire une crème dans les proportions suivantes: Emincer 150 gr. de bon chocolat, le mettre dans une casserole avec 150 gr. de sucre, vanille. Ajouter 1 litre de bon lait. Amener à l'ébullition progressivement en dissolvant le chocolat. Retirer du feu. Laisser refroidir à moitié.

Dans l'intervalle casser 10 jaunes d'œufs dans une terrine; bien délayer. Ajouter peu à peu l'appareil au chocolat. Passer la crème dans un ou deux plats à soufflé ou à pouding. Semer quelques noisettes de beurre sur chaque. Poser les plats dans une plaque à rôtir. Ajouter de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur. Faire pocher au four en ayant soin de ne pas laisser bouillir l'appareil. Laisser refroidir. Semer dessus du chocolat râpé (couche de 2 ou 3 millimètres d'épaisseur).

N° 855. Pouding de Fécule à l'Américaine (*Corn-Starch Pudding*). — Les cuisinières américaines nomment ce pouding *blanc-mange*.

Beurrer un ou plusieurs moules unis, à douille, ou des grands moules à baba, avec du beurre pas trop chaud. Laisser refroidir.

Préparer un appareil dans les proportions suivantes: Un litre de lait, ½ litre de crème, 200 gr. de sucre, 25 gr. de sucre vanillé.

Mettre le tout sur le feu dans une casserole assez épaisse. Amener à l'ébullition. Retirer sur le coin du fourneau et ajouter 125 gr. de fécule de maïs (*corn-starch*) délayée avec ¼ de litre de lait froid. Mêler au fouet vivement.

Remettre sur le feu en remuant un peu au fouet. Faire donner quelques bouillons et verser de suite dans les moules. Laisser d'abord refroidir, puis mettre à la glacière deux heures.

Démouler en trempant les moules à l'eau chaude.

Entourer soit avec des pêches à l'eau-de-vie, soit avec une purée de fraises crues, soit avec de la confiture de framboise ou autre. Envoyer à part un pot de crème au naturel et une assiette de petits gâteaux.

N° 856. Poudings froids de Fécule aux parfums divers. — Les poudings au citron, à l'orange, aux pistaches, aux amandes, au pralin, aux noisettes, etc., se font d'après le principe ci-dessus, en ajoutant le parfum ou les amandes, etc., pilées à l'eau, vers la fin après la fécule.

Les poudings au café sont faits en supprimant deux décilitres de lait et en remplaçant celui-ci par du café très fort.

Les poudings au chocolat sont faits en dissolvant 180 gr. de chocolat dans le liquide de la proportion ci-dessus avant de lier à la fécule.

N° 857. Jaune Mange. — Il n'y a pas besoin de dire que ceci comme le mot *blanc-mange* est une corruption de notre français... N'en sourions pas, nous prononçons les mots étrangers tout aussi mal! Combien y a-t-il d'auteurs qui ont écrit "plonkett" pour *plum-cake*, "couque" pour *Kuchen* et "sollilème" pour *sally-lunn!*.....

Faire un pouding comme au N° 855. Lorsqu'il est lié à la fécule, y ajouter 6 jaunes délayés avec un peu de lait. Lier sans laisser bouillir. Parfumer à volonté et verser dans les moules.

N° 858. Ile flottante (*Floating Island*). — Beurrer un ou plusieurs moules à douille unis (moules à mousse). Les emplir à la poche jusqu'au bord, avec meringue ordinaire à 10 blancs pour 500 gr. de sucre, en les tassant légèrement sur un torchon. Les placer dans une casserole plate avec de l'eau bouil-

lante jusqu'à moitié de hauteur. Pousser la casserole à four doux et les pocher environ vingt minutes.

Renverser sur un plat. Démouler. Laisser refroidir. Entourer avec une bonne crème anglaise à la vanille. Servir à part une assiette de petits gâteaux.

N° 859. Flans américains (*Pies*). — Les flans américains sont désignés sous le nom de *pies*, ils correspondent à nos flans de la pâtisserie française, soit qu'ils soient garnis avec une crème ou avec un fruit quelconque. Ils sont généralement cuits dans des assiettes à rebord, en fer-blanc ou en fer émaillé, mais on peut très bien les faire dans des cercles à flan déposés sur tourtières. Ils sont foncés avec une bonne pâte brisée. Ceux qui sont servis dans les restaurants populaires sont faits avec de la pâte au saindoux.

N° 860. Flan de Courge (*Pumpkin Pie*). — Ce gâteau qui est, je crois, inconnu en France et qui agrée si peu à notre goût, est néanmoins quelque chose comme le gâteau national américain, au même titre que le *mince pie* est le gâteau national anglais. Ce dernier est servi spécialement à la Noël; le *pumpkin* le jour du *Thanksgiving*.

Laver une grosse courge jaune (*pumpkin*), la détailler en tranches, jeter les filandres et les pépins. Mettre les tranches dans une grande casserole avec un peu d'eau. Couvrir et cuire la courge pour ainsi dire à la vapeur, ce qui prend une heure ou une heure et demie. Retirer du feu. Laisser refroidir.

Séparer la pulpe de l'écorce. Jeter celle-ci. Presser la pulpe dans un linge pour extraire l'eau. Passer la pulpe au tamis. Prendre 1 kilo de cette purée, la mettre dans une terrine, ajouter 5 jaunes, 2 décilitres de mélasse, 1 décilitre de crème, 60 gr. de beurre fondu, 5 gr. de gingembre, 4 gr. de cannelle, 3 gr. de quatre-épices, 3 gr. de macis, 3 gr. de girofle en poudre, 5 gr. de sel. Bien mêler. Ajouter un peu de sucre s'il est nécessaire.

Verser l'appareil dans deux ou trois flans foncés. Etaler. Laisser tomber un filet de beurre sur chacun d'eux et étaler au couteau. Cuire à four chaud environ 45 minutes.

Découper une fois froid et reformer sur serviette.

N° 861. Flan de Courgettes (*Squash Pie*). — Ce flan est fait d'après les principes du précédent en employant des courgettes connues sous le nom de *squash*. Les *Hubbard squashes* ou *winter squashes* étant mieux fournies en pulpe et contenant

moins d'eau doivent être préférées. Remplacer les épices indiquées par la moitié d'une noix muscade râpée, vanille, rhum ou madère. Employer de la cassonade blonde au lieu de la mélasse.

N° 862. Flan au Citron (*Lemon Pie*). — Foncer trois ou quatre cercles à flan avec bonne pâte brisée. Masquer l'intérieur de papier, garnir de riz, haricots blancs ou noyaux de cerises. Cuire les croûtes à moitié, puis les vider.

D'autre part, préparer une crème pâtissière à cru comme suit: Mêler 180 gr. de sucre avec 75 gr. de fécule, ajouter 2 œufs, 6 jaunes, puis 4 décilitres de crème peu à peu en délayant. Puis 8 décilitres de lait, le zeste de deux citrons levé très mince et haché fin, le jus d'un citron.

Emplir alors les croûtes de flan aux trois quarts en les laissant sur leurs tourtières avec les cercles autour. Semer quelques noisettes de beurre sur chaque flan. Cuire à four chaud de jolie couleur, sans donner à l'appareil le temps de bouillir, mais de manière que la crème soit bien prise.

Ces flans peuvent être meringués, décorés en relief, et colorés au four. Mettre alors un peu de gelée de groseille ou d'abricot (ou les deux) dans le creux des décors.

N° 863. Flan au Chocolat (*Chocolate Pie*). — Faire dissoudre sur le feu 200 gr. de chocolat fin dans 2 décilitres de lait.

Préparer une crème à cru comme pour la recette précédente en supprimant le citron, ajouter le chocolat et procéder pour le reste, en tout, comme pour les flans de citron.

N° 864. Flan à la Noix de Coco (*Cocoa-nut Pie*). — Procéder en tout comme pour les flans au citron, en ajoutant à la crème 180 gr. de noix de coco râpée et hachée.

N° 865. Flan de Patates (*Sweet Potato Pie*). — Foncer trois cercles à flan ou trois assiettes en fer avec bonne pâte brisée. Pincer le bord.

D'autre part, cuire au four trois patates de bonne grosseur. Passer la pulpe au tamis de manière à en obtenir 500 gr. Adjoindre à celle-ci peu à peu 1 décilitre de crème et autant de lait, bouillis ensemble.

D'autre part encore, travailler 250 gr. de beurre en crème comme pour *plum-cake*. Ajouter 180 gr. de sucre. Bien fouetter. Puis 4 œufs, un à un, le zeste de deux citrons levé très

fin et haché, puis le jus d'un ou de deux citrons, suivant le besoin, 2 gr. de macis, 2 gr. de quatre-épices, une prise de sel. Adjoindre alors la purée de patate, puis 1 décilitre de xérès et rhum mêlés.

Finir les flans comme les flans de courges.

N° 866. Flan de Pommes (*Apple Pie*). — Cercles ou *pie-plates,* foncés de bonne pâte brisée. Sucre sur la pâte. Garnir selon l'usage en ayant soin de couper les pommes en quartiers assez épais. Saupoudrer de sucre mêlé avec un peu de cannelle et épices et de quelques gouttes d'eau. Cuire à bon four.

Servir en ajoutant sur le flan un peu de sirop léger ou marmelade d'abricot légère. Un pot de crème simple à part.

Au lieu de mettre des épices on peut employer de la vanille. Ce flan peut être meringué, décoré au cornet, poudré et coloré à four gai.

Il peut aussi être masqué et décoré avec crème Chantilly.

N° 867. Flan de Pommes couvert (*Covered Apple Pie*). — Ce flan peut être fait avec des pommes tendres sucrées et parfumées à l'état cru, mais si les pommes sont dures, il est préférable de les couper en grosses tranches et de les cuire avec très peu d'eau, sucre et un parfum quelconque (cannelle, épices, citron, etc.). Laisser, dans ce dernier cas, refroidir la pomme avant de l'employer.

Garnir le flan. Mouiller le bord. Poser dessus une abaisse de pâte brisée pas trop épaisse. Dorer ou non. Cuire à bon four. Glacer à vif ou poudrer suivant le cas. Servir froid.

Crème au naturel à part.

N° 868. Flan de Poires. (*Pear Pie*). — Procéder en tout d'après les principes des deux recettes précédentes.

N° 869. Flan de Pêches (*Peach Pie*). — Monder ou peler les pêches. Procéder comme il est dit pour les flans de pommes.

Servir de même.

N° 870. Flan d'Abricots (*Apricot Pie*). — Procéder comme pour les flans à la Française, ou comme pour les flans de pommes couverts.

N° 871. Flan de Prunes (*Plum Pie*). — Avec n'importe quel genre de prunes fraîches en procédant comme à la Française, avec cette différence qu'on mêle au sucre employé une

très petite quantité de fécule de maïs (*corn-starch*) ou, à défaut, de la fécule de pommes de terre. Ceci a pour objet de lier légèrement le jus échappé du fruit et de l'empêcher de s'échapper du flan.

Servir froid avec un pot de crème au naturel à part.

N° 872. Flan de Cerises (*Cherry Pie*). — D'après les principes du flan de prunes. Les cerises dénoyautées.

N° 873. Flan de Myrtilles (*Huckleberry Pie*). — Trier les myrtilles, bien les laver et procéder comme pour le flan de prunes, avec cette différence que ce flan est recouvert d'une abaisse de pâte brisée.

Ce gâteau prend moins de sucre que le flan de prunes.

N° 874. Flan de Framboises (*Raspberry Pie*). — Éplucher les framboises, les sucrer dans la proportion de 160 gr. de sucre par 500 gr. de fruit en ajoutant une légère proportion de fécule de maïs.

Procéder comme pour le flan précédent.

N° 875. Flan de Meurons (*Blueberry Pie*). — Procéder en tout comme pour le flan précédent.

N° 876. Flan de Cassis (*Black Currant Pie*). — Procéder exactement comme pour le flan de myrtilles.

N° 877. Flan de Groseilles (*Red Currant Pie*). — Éplucher la quantité de groseilles nécessaire, les laver, les marquer dans un poêlon avec du sucre dans la proportion de 185 gr. par 500 gr. de fruit. Couvrir. Cuire deux ou trois minutes. Egoutter le jus dans une terrine.

Laisser refroidir le fruit, garnir le flan et recouvrir d'une seconde abaisse. Cuire à four chaud. Refroidir.

Cuire le sirop en gelée et l'introduire dans le gâteau en pratiquant une petite ouverture au centre du couvercle.

N° 878. Flan de Groseilles à Maquereau (*Gooseberry Pie*). — Prendre des groseilles vertes lorsqu'elles ont atteint le tiers de leur grosseur naturelle, les éplucher, les laver.

Les faire blanchir en ajoutant un décilitre d'eau et 175 gr. de sucre par 500 gr. de fruits, de manière à les garder aussi entières que possible. Egoutter le fruit en réservant le jus. Garnir le flan avec soin et cuire celui-ci à four chaud. Laisser refroidir.

Faire réduire le jus réservé à consistance de gelée et verser sur le gâteau.

N° 879. Flan de Rhubarbe (*Rhubarb Pie*). — Cercle à flan foncé de pâte brisée fine. Garnir aux deux tiers avec rhubarbe épluchée, coupée en tronçons de 3 centimètres, lavée, bien égouttée, puis mêlée avec du sucre dans la proportion de 160 gr. par 500 gr. de fruit, et en saupoudrant légèrement avec un peu de fécule de maïs.

Four chaud. Servir froid. Crème à part.

N° 880. Flan d'Airelles et Malagas (*Cranberry and Raisin Pie*). — Faire cuire un litre de *cranberries* avec 300 gr. de sucre et ½ litre d'eau. Refroidir.

Faire ramollir 250 gr. de raisins de Malaga épépinés dans 1 décilitre de sirop à 18 degrés bouillant.

Mêler 125 gr. de beurre avec 15 gr. d'arrow-root, le délayer avec les raisins. Ajouter les *cranberries* et procéder ensuite comme pour le *mince-pie* à l'Américaine. Servir froid.

N° 881. Flan de Pommes aux Raisins (*Apple and Raisin Pie*). — Faire un petit sirop avec ¼ de litre d'eau et 125 gr. de sucre. Ajouter 500 gr. de raisins de Malaga sans pépins et 250 gr. de raisins de Smyrne bien lavés. Laisser gonfler les raisins à couvert, les verser dans une terrine et leur adjoindre 250 gr. d'écorces mêlées hachées, 750 gr. de pommes reinettes épluchées et hachées, une pincée de cannelle, autant d'épices, de girofle et de macis, ½ décilitre de rhum.

Faire le flan avec couvercle comme le *mince-pie* américain.

Servir froid. Crème à part.

N° 882. Flan aux Fraises (*Strawberry Pie*). — Faire une pâte à foncer avec 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 3 jaunes, 50 gr. de sucre, 8 gr. de sel et un peu d'eau.

Cuire une ou plusieurs croûtes à blanc dans un ou plusieurs cercles à flan. Retirer le papier, etc. Laisser refroidir.

Masquer le fond avec une purée de fraises sucrée. Garnir avec fraises lavées, égouttées et sucrées.

Envoyer à part un pot de crème douce ou un bol de crème fouettée sucrée ou non.

La croûte pour ce gâteau peut encore être faite avec une abaisse de pâte brisée taillée ronde dont on mouille le bord et sur lequel on pose une bande de feuilletage fin de trois centimètres de largeur, à la manière d'une croûte de tourte. Afin

d'empêcher de gonfler on garnit le centre d'un morceau de papier blanc sur lequel on met deux poignées de riz.

Cuire bien croustillant. Garnir et servir comme ci-dessus. Ces tartes ne doivent pas être garnies longtemps à l'avance.

N° 883. Flan de Rhubarbe et Framboises (*Rhubarb and Raspberry Pie*). — Procéder comme pour le flan de framboises en mettant une couche de rhubarbe sucrée et légèrement farinée au fond du plat sur la pâte.

N° 884. Gâteau de Fraises à l'Américaine (*Strawberry Shortcake*). — 300 gr. de beurre, 375 gr. de sucre, 3 œufs, zeste de citron, 450 gr. de farine mêlée avec 5 gr. de *baking-powder* puis tamisée deux fois sur papier, ¼ de litre de lait ou crème légère.

Travailler le beurre, le sucre et les œufs comme pour *plum-cake*. Ajouter le zeste, puis la farine et le lait en alternant. Mêler à fond mais sans excès.

Beurrer des *pie-plates,* ou, à défaut, des moules unis à génoise, du diamètre d'environ 15 centimètres, les fariner.

Etaler l'appareil dans ces moules de l'épaisseur d'un centimètre, les mettre à bon four. Cuire de belle couleur dessus et dessous. Démouler et laisser refroidir sur grille.

Pour un gâteau on masque trois fonds avec crème Chantilly peu sucrée, on range sur celle-ci des fraises de moyenne grosseur, mûres à point, lavées, égouttées et macérées au sucre, en gardant les plus jolies pour le rond supérieur.

Dresser les trois fonds l'un sur l'autre sur plat.

N. B. Si les fraises ne sont pas en saison, ces gâteaux peuvent être garnis avec des framboises, des mûrons, des pêches coupées en morceaux, des abricots, des bananes, des quartiers d'orange, des fruits confits hachés, des confitures ou gelées diverses, en ayant soin de modérer le sucre suivant le fruit employé, soit en le diminuant dans l'appareil du biscuit, soit en le diminuant dans la crème.

N° 885. Gâteau à la Noix de Coco (*Cocoa-nut Cake*). — Préparer une crème pâtissière avec 125 gr. de sucre, 50 gr. de farine, 1 œuf, 2 jaunes, vanille, ¼ de litre de lait et 1 décilitre de crème. Laisser refroidir. Ajouter 60 gr. de noix de coco râpée.

D'autre part, préparer trois fonds de pâte à *shortcake* N° 884. Laisser refroidir.

Masquer deux fonds à un centimètre d'épaisseur avec la crème pâtissière. Poser dessus le troisième fond. Parer le tour du gâteau, le masquer à l'abricot chaud. Entourer avec noix de coco râpée. Abricoter aussi le dessus du gâteau, le glacer au kirsch et saupoudrer la glace d'un peu de noix de coco. Dresser sur papier-dentelle.

Servir à part soit une crème anglaise liquide, soit une compote quelconque.

N° 886. Gâteau aux Confitures (*Jelly Cake*). — Faire trois fonds de pâte à *shortcake* N° 884, les laisser refroidir sur grille. En masquer deux avec gelée de groseille ou gelée de coings, confiture de framboises ou de prunes, etc. Les monter l'un sur l'autre. Poser dessus le troisième fond. Abricoter légèrement et glacer avec parfum facultatif.

Servir à part une compote quelconque.

N° 887. Tipsy Cake. — Préparer de la génoise dans les proportions indiquées pour le pouding de cabinet de manière à pouvoir faire deux ou trois gâteaux dans des moules unis de 10 à 12 centimètres de diamètre. Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Diviser les gâteaux en tranches de 12 millimètres d'épaisseur. Monter celles-ci les unes sur les autres, sur plat, en les imbibant soit avec du champagne, soit avec du sauternes mêlé d'un peu de fort sirop et d'un peu de cognac et en masquant chaque tranche d'un peu d'abricot. Finir en masquant l'entremet au pinceau avec un peu d'abricot serré. Semer dessus du gros sucre, pistaches en dés et amandes grillées. Couler autour une crème Madère pas trop liée ou de la Chantilly pas trop ferme.

N° 888. Trifle à l'Anglaise. — Préparer une ou deux génoises comme ci-dessus en les cuisant la veille. Diviser les gâteaux comme il est dit. Imbiber chaque tranche avec un vin de liqueur quelconque (porto, madère, malaga, etc.) et les ranger dans une vasque de cristal à double fond, en masquant chaque tranche à mesure avec une gelée de coing, de groseille ou une sauce aux fruits. Couler autour une crème anglaise liquide. Masquer et décorer avec crème fouettée. Placer la vasque sur son fond muni de glace rabotée.

A défaut de vasque de cristal, servir cet entremet dans un compotier ou dans un bol en verre refroidi.

N° 889. Rennet Custard. — Ce dessert est préparé pour les enfants et les malades.

Prendre du lait frais, le sucrer modérément, le mettre sur le feu et le faire chauffer sans le quitter jusqu'à ce qu'il soit tiède (environ 35° centigrade). Retirer du feu, lui adjoindre une cuiller à bouche de *Rennet,* bien mêler et verser de suite dans un plat à pouding. Râper un peu de noix muscade sur la surface.

Tenir le pouding dans un lieu tiède jusqu'à ce que l'appareil soit pris, puis le mettre à la glacière sans le brusquer. Servir sur serviette.

(Le *Rennet* est une préparation chimique qui est vendue chez les pharmaciens à l'état liquide.)

N° 890. Crème Anglaise (*Running Custard*). — Mettre sur le feu dans une casserole : ½ litre de lait, ½ litre de crème, une gousse de vanille, et 250 gr. de sucre. Amener doucement à l'ébullition.

D'autre part, préparer 12 jaunes dans une petite terrine, les délayer au fouet. Verser alors le lait sur les jaunes graduellement en agitant constamment.

Remettre la crème dans la casserole et la tourner deux ou trois minutes sur le feu pour finir de la lier en ayant bien soin de ne pas la laisser bouillir. Passer la crème au chinois et remettre dedans la gousse de vanille jusqu'à ce que la crème soit froide.

Cette crème sert pour accompagner divers entremets, pour saucer les *trifles,* les *floating islands,* les *tipsy cakes,* etc.

Remarque: En Angleterre tous les entremets sont sucrés à peu près dans les mêmes proportions qu'en France.

Les Américains en général aiment beaucoup les bonbons, mais pour ce qui concerne les glaces, les crèmes, les compotes, les poudings et autres entremets, le sucre doit être employé avec modération.

On peut en dire autant du beurre et de la crème. Les mochas et autres gâteaux de ce genre, les religieuses, etc., sont moins appréciés qu'en France. On ne fait pas grand cas des meringues tant réussies et croustillantes soient-elles. Cependant les éclairs, les saint-honorés sont toujours bien accueillis; on peut en dire presque autant des babas, savarins et autres gâteaux siropés.

Mais ce que les Américains adorent ce sont les glaces, si elles sont comme je l'ai dit pas trop sucrées, ni trop grasses. Je mets ici quelques recettes pour donner une idée, sachant

bien que les glaces sont connues de tout le monde, et les compotes aussi.

N° 891. Compote de Rhubarbe (*Stewed Rhubarb*). — Eplucher la rhubarbe, la découper en tronçons de trois centimètres, la laver et bien égoutter.

La mettre dans une bassine en cuivre plate (si possible), ou, à défaut, dans un grand sautoir, de manière que la couche de rhubarbe ne soit pas trop épaisse.

Pour chaque kilo de rhubarbe pesée une fois épluchée, prendre 300 gr. de sucre. Bien mêler les deux articles. Couvrir. Mettre la bassine au four. Cuire la rhubarbe en la laissant pocher doucement avec sa propre vapeur, sans y toucher et sans laisser bouillir, de manière que les tronçons restent bien entiers. Une fois pochée, mettre la bassine sur la table et laisser reposer cinq minutes. Verser alors la rhubarbe dans une terrine avec précaution pour ne pas la casser. Laisser refroidir.

La rhubarbe est servie dans un bol de cristal en la faisant accompagner d'un pot de bonne crème au naturel.

Remarque: La quantité de sucre est indiquée pour de la rhubarbe de plein vent. Si on employait de la rhubarbe de serre il faudrait diminuer la proportion.

N° 892. Compote de Fraises (*Stewed Strawberries*). — Choisir les plus belles fraises que l'on puisse se procurer, mûres à point. Les éplucher, les laver. Bien égoutter. Opérer ensuite exactement et dans les mêmes proportions que pour la rhubarbe ci-dessus. Servir avec crème.

N° 893. Compote de Bananes (*Stewed Bananas*). — Mettre 325 gr. de sucre, 1 litre d'eau, un brin de cannelle et une gousse de vanille dans un bassin en cuivre. Amener à l'ébullition. Ajouter 6 ou 8 bananes juste mûres à point, épluchées et coupées en tronçons. Couvrir et laisser bouillir doucement jusqu'à ce que les bananes soient tendres.

Laisser refroidir dans un bol et servir avec crème au naturel à part.

N° 894. Compote de Figues (*Stewed Figs*). — Prendre des figues fraîches, parer le manche, les laver. Cuire exactement comme les bananes ci-dessus sans y mettre la cannelle. Servir toujours à l'état très froid avec crème au naturel à part.

N° 895. Compote de Pommes (*Stewed Apples*). — Faire fondre 500 gr. de sucre avec 1 litre ½ d'eau. Ajouter un bâton de vanille, un verre de vin blanc sec ou le jus d'un citron. Amener à l'ébullition.

Ajouter 10 à 12 pommes COURT-PENDUES (*Spitzenbergers*) taillées en jolis quartiers. Cuire à petite ébullition. Refroidir et servir avec crème au naturel. (Pour les enfants, omettre le vin blanc.)

N. B. La quantité de sucre est indiquée pour des pommes d'acidité moyenne, il est bien entendu que si l'on emploie des reinettes (*pippins*) on en mettra moins et si l'on fait usage de pommes aigres (*greenings*) on en mettra un peu plus.

N° 896. Compote de Poires (*Stewed Pears*). — Même procédé et mêmes quantités que pour la compote de pommes, en omettant le jus de citron. La remarque faite au numéro précédent. à propos du sucre à employer s'applique aussi aux poires. Crème au naturel à part.

N° 897. Compote de Pêches (*Stewed Peaches*). — Prendre les pêches mûres à point, les monder ou les éplucher, les fendre ou les laisser entières. Pocher très doucement. Mêmes proportions que pour les pommes. Servir d'après les mêmes principes.

N° 898. Compote d'Abricots (*Stewed Apricots*). — Procéder comme pour la compote de pommes ci-dessus en supprimant le jus de citron, et en mettant la même proportion de sucre que pour des pommes aigres. Les abricots doivent être fendus. On casse quelques noyaux et l'on ajoute les amandes dans la compote. Crème à part.

N° 899. Compote de Cerises (*Stewed Cherries*). — Retirer la queue des cerises, laisser le noyau. Laver. Cuire cette compote comme il est expliqué pour la compote de pommes. De préférence employer moitié vin blanc et moitié eau, à moins que cette compote doive être servie à des enfants (dans ce cas le vin blanc doit être supprimé). Pas de jus de citron ni parfums d'aucune sorte. Moins de mouillement que dans les pommes et sucre d'après l'acidité du fruit. Crème à part.

N° 900. Compote d'Ananas (*Stewed Pine-apple*). — Choisir l'ananas mûr à point, c'est-à-dire lorsqu'on peut retirer facilement une des petites feuilles au centre de la couronne.

Eplucher le fruit avec soin, le diviser en tranches de l'épaisseur voulue. Supprimer le centre. Couper alors les tranches en carrés ou en ronds à l'emporte-pièce uni, etc.

Cuire ensuite exactement comme une compote de pommes, sans parfum ni jus de citron.

Les parures peuvent être pilées et pressées et leur jus mis dans la compote. Envoyer à part la crème habituelle.

N° 901. Compote de Prunes et Pruneaux frais. — Les compotes de pruneaux (*plums*), de reines-claudes (*greengages*), de prunes rouges (*damson*), etc., sont faites d'après les principes de la compote de cerises en laissant toujours le noyau du fruit, mais sans aucun parfum ni vin blanc, moins de mouillement que dans les pommes et davantage de sucre pour combattre la grande acidité du fruit. Crème à part.

N° 902. Compote de Framboises (*Stewed Raspberries*). — Est faite comme la compote de fraises, mais en ajoutant un peu d'eau avant de mettre au feu parce que ce fruit est moins juteux que la fraise.

N° 903. Compote de Groseilles (*Stewed Red Currants*). — Laver les groseilles, les éplucher. Pocher comme les fraises. Au besoin ajouter un peu d'eau. Même proportion de sucre. Procéder avec attention.

Crème au naturel à part.

N° 904. Compote de Framboises et Groseilles (*Stewed Raspberries and Currants*). — Cette compote est faite d'après le procédé de la précédente en mettant moitié groseilles et moitié framboises. Elle est supérieure en tous points à celles faites avec les fruits séparés, parce que l'un de ces fruits est trop fade et l'autre trop sûr, mais étant mêlés ils s'harmonisent à merveille.

N° 905. Compote de Cassis (*Stewed Black Currants*). — Laver les cassis, les éplucher, puis procéder comme pour la compote de fraises en mettant moins de sucre et en ajoutant un peu d'eau.

N° 906. Compote de Myrtilles (*Stewed Bilberries, or Huckleberries*). — La compote de myrtilles (airelles des bois) est faite d'après le principe indiqué pour la compote de fraises en ajoutant un peu d'eau et en mettant moins de sucre.

N° 907. Compote de Groseilles vertes (*Stewed Gooseberries*). — Choisir les groseilles vertes lorsqu'elles ont atteint un tiers de leur grosseur naturelle; plus grosses elles n'ont pas de valeur. Les éplucher, les laver. Les mettre dans une bassine de cuivre plate (si possible) contenant un quart de litre d'eau et 300 gr. de sucre par kilo de groseilles. Le liquide doit être en ébullition avant de mettre le fruit et celui-ci ne doit pas être mis en trop grande quantité. Faire *pocher* en prenant toutes les précautions indiquées pour la rhubarbe. Servir de même.

N° 908. Compote de Figues sèches (*Stewed dry Figs*). — Procéder comme pour la compote de figues vertes, en faisant cuire les figues doucement et en ajoutant une gousse de vanille.

N° 909. Compote de Pruneaux (*Stewed Prunes*). — Choisir des pruneaux pas trop secs, les laver. Les faire cuire à l'eau aux trois quarts. Les sucrer alors avec modération et finir de cuire.

Servir en envoyant de la crème à part comme pour les autres compotes.

N° 909 *bis*. Tartes à l'Anglaise (*English Tarts*). — Ces tartes sont faites en plats exactement comme pour les pâtés de fruits chauds (*Fruit pies*), avec la différence qu'elles sont recouvertes de la pâte anglaise sucrée comme pour le flan de fraises (N° 882). Le couvercle ne doit pas être trop coloré.

Ces tartes sont servies froides en envoyant de la bonne crème à part.

On dit: *Gooseberry tart, Apple tart, Cherry tart,* etc.

N° 910. Fools. (Cuis. angl.) — Les *fools* sont des purées de fruits, parfumées comme pour compote. Le fruit est cuit avec très peu d'eau, passé au tamis et sucré, il est ensuite tenu à la glace.

Au moment de servir on ajoute deux fois autant de crème fouettée, on mêle légèrement et on sert en verres comme des sorbets.

On dit: *Raspberry fool, Gooseberry fool, Apricot fool,* etc.

N° 911. Fruits frappés à l'Américaine (*Frozen Fruits*). — Ananas coupé en cubes — Oranges en quartiers parés à vif — Pêches mondées et coupées proprement — Poires — Cerises.

L'un ou l'autre de ces fruits sucré à point, puis mouillé avec un peu de son jus fait avec les parures ou du fruit du même genre. A défaut, du sirop.

Mettre le fruit en sorbetière dans de la glace salée. Le laisser ainsi trois heures en remuant trois ou quatre fois à la spatule avec précaution.

Servir dans un bol de cristal très froid, ou vasque à double fond.

N° 912. Macédoine de Fruits (*Fruit Macédoine*). — La macédoine de fruits a toujours comme base l'ananas, les bananes et l'orange.

L'ananas est épluché, écoré puis divisé en petits cubes. Les oranges sont épluchées à vif, les quartiers sont levés en laissant attachée à l'écorce la pellicule qui les divise. (On emploie de préférence les oranges sans pépins de Californie.) Les bananes sont épluchées et coupées en rondelles.

On ajoute alors des fruits de saison : pêches, poires, abricots, raisin muscat, blanc ou noir, cerises avec leurs noyaux, etc. Tous ces fruits en proportion. (Les gros fruits sont divisés avec soin.)

Arroser avec marasquin ou kirsch ou les deux liqueurs mêlées.

Ajouter un peu de fort sirop ou du sucre avec modération. Tenir la terrine deux heures sur la glace, puis servir dans un bol très froid ou dans une vasque de cristal garnie de glace.

Cette macédoine peut être frappée comme les fruits précédents.

Elle est souvent servie autour d'une bombe ou dans le centre d'une glace moulée dans une forme à savarin.

Si on coupe les fruits en dés on peut la servir dans des verres avec une glace quelconque sur le dessus.

N° 913. Crème anglaise pour Glaces (*Ice-cream Custard*). Un litre de bon lait, ½ litre de crème douce épaisse, 300 gr. de sucre, une gousse de vanille, 10 à 12 jaunes.

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre et la vanille.

Casser les jaunes dans une terrine moyenne, les délayer au fouet et verser dessus graduellement le liquide bouillant en agitant continuellement avec le fouet.

Mettre la composition dans la casserole et faire lier à point sur le feu en ayant bien soin de ne pas faire bouillir.

Renverser la crème dans la terrine en la passant au chinois.

Remarque: Pour une petite quantité d'anglaise, si on a soin de faire bien chauffer la terrine avec de l'eau bouillante avant d'y mettre les jaunes, la crème se liera d'elle-même sans avoir besoin de la remettre sur le feu. Il est bien entendu que les jaunes ne doivent pas séjourner dans la terrine avant de mêler.

En été, pour une quantité de quatre à cinq litres, la crème se liera d'elle-même sans avoir besoin de chauffer la terrine. Pour une quantité de sept à huit litres, non seulement la crème se liera d'elle-même, mais il faudra encore y veiller car elle a des tendances à se décomposer comme si elle était sur le feu. Dans ce dernier cas, il faut donner à la crème le temps de se lier en la remuant légèrement pendant quelques minutes, puis la passer dans une terrine froide. Y donner encore un coup de fouet de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.

La moitié de la crème naturelle indiquée ci-dessus peut être réservée pour la fouetter à moitié et l'ajouter à la glace lorsque celle-ci est aux trois quarts prise.

Les proportions sont indiquées pour des glaces comme on les exige en Amérique.

Il n'y a pas besoin de dire qu'avec cette crème on fait des glaces avec tous les parfums usuels.

Dans les cas où l'on emploiera des liqueurs sucrées, des fruits confits et même du chocolat il faudra diminuer un peu la quantité de sucre (environ 50 gr. en moins pour la dose).

Glaces à la Philadelphie (*Ice-cream, Philadelphia Style*). — Ces glaces sont faites avec du lait et de la crème à cru. Pour les glaces aux fruits, ceux-ci sont aussi employés à cru.

N° 914. Glaces à la Vanille (*Vanilla Ice-cream*). — Un litre de lait, un litre de crème, 250 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de sucre vanillé. Mêler le tout à l'état cru. Sangler, Glacer. Mouler s'il y a lieu, etc.

N° 915. Glaces au Chocolat (*Chocolate Ice-cream*). — Emincer 150 gr. de chocolat fin vanillé, le faire dissoudre sur le feu avec 3 décilitres de lait. Laisser refroidir et le mêler à une composition de glaces vanille dans la proportion de la recette précédente. Glacer selon l'usage.

N° 916. Glaces au Café (*Coffee Ice-cream*). — Un demi-litre de café très fort, froid et bien décanté, ¼ de litre de lait, ¾ de litre de bonne crème crue, 500 gr. de sucre. Procéder comme pour les glaces à la vanille N° 914.

N° 917. Glaces aux Pistaches (*Pistachio Ice-cream*). — Monder 75 gr. de pistaches, les piler très fines avec un peu de lait. Ajouter 30 gr. de sucre. Passer au tamis et les mêler avec un appareil de glaces vanille dans les proportions ci-dessus.

N° 918. Glaces aux Amandes (*Almond Ice-cream*). — Monder 125 gr. d'amandes dont quelques amères. Les piler avec un peu de lait et 100 gr. de sucre. Passer au tamis. Ajouter l'appareil à une composition de glaces vanille comme au N° 914.

N° 919. Glaces au Pralin (*Toasted Almond Ice-cream*). — Monder 60 gr. d'amandes, les faire sécher, puis les faire praliner avec 60 gr. de noisettes grillées et 80 gr. de sucre. Laisser refroidir. Piler le pralin avec un peu de lait. Passer au tamis et mêler l'appareil à une composition de glaces vanille comme il est indiqué au N° 914.

N° 920. Glaces à l'Orange (*Orange Ice-cream*). — Comme les glaces à la vanille N° 914, en remplaçant le sucre vanillé par du sucre d'orange. Colorer légèrement.

N° 921. Glaces au Citron (*Lemon Ice-cream*). — Comme les glaces à la vanille N° 914, en remplaçant le sucre vanillé par du sucre de citron. Colorer légèrement.

Remarque: Les glaces à l'orange et au citron peuvent aussi être parfumées avec de bonnes essences. Dans ce cas il faut prendre 300 gr. de sucre en tout pour la proportion indiquée.

N° 922. Glaces aux Liqueurs. — Mêmes proportions que pour les glaces vanille N° 914, en mettant 300 gr. de sucre, pas de sucre vanillé et la liqueur désirée.

Si on emploie du kirsch ou du rhum il sera nécessaire de sucrer un peu plus.

N° 923. Glaces aux Fraises (*Strawberry Ice-cream*). — Prendre de belles fraises mûres à point, les éplucher, les laver, les passer au tamis de manière à obtenir un litre de purée. Ajouter à celle-ci 300 gr. de sucre en poudre.

Prendre ½ litre de crème très fraîche et assez épaisse, la fouetter à moitié, lui adjoindre la purée de fraises. Mêler. Sangler. Glacer, etc.

Remarque: La quantité de sucre indiquée ci-dessus se rapporte à des fraises de moyenne acidité, c'est à l'opérateur de juger s'il y a lieu de modifier la dose, en ajoutant ou en supprimant du sucre, mais toujours en ayant soin de ne pas trop sucrer.

Il arrive parfois que l'on ne peut obtenir la qualité de fraises voulues. Elles sont parfois trop mûres, fades et sans parfum, on est alors obligé d'ajouter à l'appareil un peu de jus de citron, mais ceci doit être exceptionnel.

N° 924. Glaces aux Pêches (*Peach Ice-cream*). — Choisir des pêches très juteuses, mûres juste à point. Les monder et les passer au tamis. Procéder ensuite comme pour les glaces aux fraises.

N° 925. Glaces aux Abricots (*Apricot Ice-cream*). — Choisir les abricots bien mûrs, les passer au tamis pour obtenir un litre de purée. Ajouter quelques amandes d'abricots pilées fines, et finir en tout comme les glaces aux fraises.

N° 926. Glaces aux Poires (*Pear Ice-cream*). — Choisir des poires tendres, bien parfumées, pas trop mûres. Les éplucher, les écorer, les passer au tamis et procéder en tout comme pour les glaces aux fraises.

N° 927. Glaces à l'Américaine. — Mettre dans une casserole 1 litre de lait, 1 litre de crème et 250 gr. de sucre. Faire bouillir. Lier légèrement avec fécule de maïs (environ 45 gr.). Passer dans une terrine et laisser refroidir en remuant de temps en temps.

A défaut de fécule de maïs (*corn-starch*) employer environ 30 gr. d'arrow-root.

Ces glaces peuvent être parfumées par infusion avec vanille, zeste, etc.; avec chocolat en faisant dissoudre celui-ci dans le liquide; au café en ajoutant celui-ci dans la composition refroidie, etc.

On emploie cette composition comme si c'était une crème anglaise.

N° 928. Glaces Ponce de Léon. — Lever très finement le zeste d'un pamplemousse (*grape-fruit*) et celui de deux oranges et de deux citrons. Mettre ces zestes dans une petite terrine préalablement chauffée à l'eau bouillante. Verser immédiatement dessus un sirop bouillant fait avec 500 gr. de sucre et ¾ de litre d'eau. Couvrir avec une assiette chaude et laisser infuser trois heures. Passer.

Préparer ¾ de litre de jus d'orange, ¼ de litre de jus de pamplemousse et 2 décilitres de jus de citron. Passer le tout dans le sirop aux zestes. Sangler et glacer suivant le principe.

Ces glaces peuvent être moulées, servies en verres ou dans des écorces de mandarines.

N'ayant pas de nom que je sache, j'ai donné à ces glaces le nom du noble Espagnol qui découvrit la grande péninsule du sud des Etats-Unis le jour de *las Pasquas floridas*. Ce pays produit toutes les matières qui entrent dans la composition.

N° 929. Glaces de Groseilles framboisées (*Raspberry and Currant Ice*). — Demi-litre de jus de groseilles rouges, demi-litre de jus de framboises à l'état frais. Passer. Ajouter demi-litre d'eau filtrée et 550 gr. de sucre.

Glacer en sorbetière. Mouler ou servir en verres.

N° 930. Glaces à l'Ananas (*Pine-apple Water-ice*). — Prendre deux ananas de belle grosseur, bien mûrs, mais très sains; les éplucher avec soin, les diviser en trois ou quatre parties et les râper sur une râpe à gros trous. Passer la pulpe au tamis et piler au besoin les déchets pour pouvoir en extraire tout le jus.

Pour un litre de jus, ajouter le suc de trois citrons, ½ litre d'eau filtrée et 500 gr. de sucre. Glacer à la sorbetière. Mouler ou servir en verres.

N° 931. Glaces à l'Ananas servies dans la croûte du Fruit. — Prendre deux ananas de belle apparence, mûrs à point et très sains. Parer la couronne de feuilles de chacun d'eux à l'aide de ciseaux.

Couper une petite tranche du fruit, sur le côté, diagonalement, à partir du tiers de la hauteur et dans la direction de la tige, de manière à pouvoir asseoir l'ananas sur le plat, en l'inclinant, un peu à la façon d'une corne d'abondance.

Retirer aussi une tranche de l'ananas du côté opposé à la première entaille; cet orifice est destiné à recevoir la glace et doit être sensiblement plus grand que la première coupure.

Vider l'ananas du côté de la grande entaille en se servant du petit couteau et de la grande cuiller à légumes, sans percer aucune autre partie, de manière à garder la croûte intacte.

Extraire le jus de l'ananas en pilant la pulpe et passant au tamis. Sangler à la sorbetière en employant les mêmes proportions de sucre, d'eau et de jus de citron que celles prescrites dans la recette précédente.

Au moment de servir, placer la croûte sur plat muni d'une serviette et l'emplir avec la glace préparée.

Remarque: L'ananas peut être vidé par le haut en laissant adhérer une tranche à la couronne. La croûte est alors remplie de ce côté avec la glace, puis la couronne de feuilles est remise en place. Présenté ainsi, le plat a une plus belle apparence, mais il faut retirer la couronne pour servir, l'ananas n'est pas si assuré que dans le premier cas et les invités ne peuvent se servir avec la même aisance.

N° 932. Riz glacé à l'Américaine (*Frozen Rice*). — Laver 200 gr. de riz, le faire blanchir et le laver de nouveau. Le marquer en casserole avec une gousse de vanille, ¾ de litre de lait, ¾ de litre de crème.

Cuire aux trois quarts. Ajouter 300 gr. de sucre. Mêler et finir de cuire. Le faire plusieurs heures à l'avance, de manière que le riz ait le temps d'absorber le sucre, ce qui le tiendra moelleux.

Sangler et glacer. Mouler et le sangler de nouveau, à glace pas trop salée pendant deux heures.

Démouler sur plat, l'entourer soit avec des pêches à l'eau-de-vie, soit avec des confitures de framboises, soit avec une purée de fraises, etc.

N° 933. Milk Punch glacé. — Faire bouillir un litre de lait avec 125 gr. de sucre. Y ajouter deux zestes de citron le-

vés très fins, au couteau, et laisser infuser trois heures à couvert. Passer et glacer aux trois quarts, ajouter 4 centilitres de rhum. Fouetter demi-litre de crème aux deux tiers et la mêler avec la glace. Finir de glacer.

Servir en verres en saupoudrant de muscade râpée.

N° 934. Pouding glacé à la Cambridge (*Cambridge Frozen Pudding*). — Faire une glace vanille à la crème anglaise dans les proportions indiquées plus haut. Glacer à moitié. Ajouter un salpicon de fruits confits et 5 centilitres de kummel.

Servir avec une sauce crème anglaise, mêlée d'un peu de crème fouettée et kummel.

N° 935. Fruits pour le petit Déjeûner (*Breakfast Fruits*). — En Angleterre, comme en Amérique, on sert pour le premier déjeûner des fruits crus, des compotes, ou encore des pommes ou des poires cuites au four et refroidies.

Les fruits ordinaires: oranges, pommes, poires, pêches, nectarines, raisins, persimmons, etc., sont laissés dans leur état naturel et dressés sur compotiers en les décorant de feuilles.

Les pamplemousses (*pomelos* ou *grape-fruits*) doivent être coupés en deux, le cœur avec les semences est retiré de chaque moitié avec un couteau pointu bien affilé, en faisant un creux en entonnoir. Chaque division du fruit est dégagée d'un seul morceau de la pellicule qui l'entoure en laissant celle-ci sur place et sans déranger la pulpe.

On place alors une moitié de pamplemousse sur chaque assiette à la place de chaque convive. Ce fruit est toujours servi avec du sucre en poudre. Ce travail appartient à l'office.

Les salades d'avocat (*alligator-pear*) sont aussi très bien reçues au déjeûner du matin. Elles sont préparées à la cuisine.

(Les *persimmons* sont des fruits de la famille des nèfles; ils sont, je crois, originaires du Japon. Leur couleur et leur grosseur sont à peu près celles de piments rouges, leur forme est presque identique à celle de ces derniers. Pour être appréciés ils doivent être mangés aussi mûrs que possible et presque au moment de se décomposer.)

CHAPITRE XXIV.

GATEAUX ANGLAIS, AMÉRICAINS, ETC.

N° 936. Plum-Cake ou Pound-Cake. — 500 gr. de beurre ramolli à consistance de pommade, puis bien fouetté, de manière qu'il soit blanc et crémeux. Ajouter alors 500 gr. de sucre en poudre déglacé. Fouetter de nouveau cinq à six minutes. Incorporer ensuite 500 gr. d'œufs (8 à 9) un à un, en fouettant dans l'intervalle. Mêler encore à l'appareil 250 gr. d'écorces hachées (citronnat, orangeat et cédrat), 200 gr. de raisins de Malaga épépinés. 150 gr. de raisins de Smyrne, 150 gr. de raisins de Corinthe. Puis 500 gr. de farine tamisée mêlée de 6 gr. de *baking-powder*. (Avoir soin de fariner les raisins avec une partie de la farine ci-dessus avant de les joindre à l'appareil.)

Ajouter le zeste râpé de 2 citrons et 4 centilitres de rhum.

Moules à timbales, grands ou petits, beurrés au fond, entourés de papier avec bordure en dents de loup, emplis à peine aux deux tiers.

Les petits moules prennent de vingt à vingt-cinq minutes de cuisson. Ceux contenant 500 gr. d'appareil prennent de cinquante minutes à une heure. Bon four, ou four moyen.

N° 937. Plum-Cake N° 2. — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 12 œufs, 600 gr. de farine, 250 gr. de malagas sans pépins, 400 gr. de smyrnes, 400 gr. de corinthes, 250 gr. d'écorces hachées, 2 zestes de citron, ½ décilitre de rhum, 3 gr. de carbonate ammoniaque écrasé fin.

Travailler comme ci-dessus.

N° 938. Seed Cake. — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 10 œufs, 15 gr. de cumin, 500 gr. de farine mêlée et tamisée avec 4 gr. (une cuiller à thé) de *Royal baking-powder*.

Opérer exactement comme pour le *plum-cake*.

N° 939. Cocoa-nut Cake. — Exactement comme le *seed cake* en remplaçant le cumin par 250 gr. de noix de coco râpée.

N° 940. Madeira Cake. — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 12 œufs, 600 gr. de farine mêlée et tamisée avec 4 gr. de *baking-powder*, 2 zestes de citron râpés, 5 centilitres de xérès, 3 gr. de macis.

Travailler et mouler comme le *plum-cake*. Poudrer de sucre fin. Asperger d'un peu d'eau et poser sur chacun d'eux deux tranches minces de cédrat. Four moyen.

N° 941. Rice Cake. — 500 gr de beurre, 500 gr. de sucre, 8 gros œufs, 350 gr. de farine de froment, 250 gr. de farine de riz, vanille, 5 gr. de *baking-powder*.

Travailler et cuire comme le *plum-cake*.

N° 942. Punch Cake. — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 10 œufs, 1 zeste de citron râpé, 1 zeste d'orange, 600 gr. de farine, 4 gr. de *baking-powder*, ½ décilitre de rhum.

Travailler en *plum-cake*. Cuire de même.

N° 943. Almond Cake. — 500 gr. de beurre, 600 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes broyées avec 2 œufs, puis 10 œufs un à un, 600 gr. de farine mêlée à 5 gr. de *baking-powder*, puis tamisée, deux zestes de citron.

Travailler et cuire comme le *plum-cake*.

N° 944. Dundee Cake. — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 10 œufs, 250 gr. d'écorces hachées, 200 gr. de malagas, 200 gr. de smyrnes, 100 gr. de corinthes, ½ décilitre de rhum, 2 zestes de citron, 750 gr. de farine mêlée et tamisée avec 6 gr. de *baking-powder*.

Travailler comme le *plum-cake*. Mettre dans des moules à charlotte ovales, en emplissant aux deux tiers. Poudrer de sucre. Semer des amandes mondées sur la surface. Asperger d'eau. Bon four.

N° 945. Genoa Cake. — Un kilo de beurre, 1 kilo de sucre, 20 œufs, 2 zestes de citron, 700 gr. d'écorces confites mêlées, hachées, 1 kilo 250 de farine, 750 gr. de malagas sans pépins, 750 gr. de smyrnes (les raisins mêlés avec un peu de la farine précitée), 1 décilitre de rhum, 10 gr. de *baking-powder* (mêlée et tamisée avec la farine).

Travailler en *plum-cake*. Plaque carrée beurrée. Papier dentelé autour et au fond. Coucher la pâte à trois ou quatre centimètres d'épaisseur. Four moyen. Cuire une heure et demie. Pour détailler.

N° 946. Victoria Cake. — Un kilo de beurre, 750 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes pilées avec 2 œufs, puis encore 22 œufs un à un, 5 gr. de quatre-épices, 5 gr. de cannelle, 2 zestes de citron, 1 kilo 500 de farine mêlée avec 10 gr. de *baking-powder,* 500 gr. de cerises entières à demi-sucre, 400 gr. d'écorces hachées mêlées, un décilitre de rhum.

Mouler et cuire comme le précédent. Pour découper.

N° 947. Irish Cake. — 500 gr. de beurre, 400 gr. de cassonade blonde, 10 jaunes, 125 gr. d'amandes effilées, 125 gr. d'écorces hachées, 250 gr. de malagas, 250 gr. de smyrnes, 2 zestes de citron, 600 gr. de farine, ½ décilitre de whisky irlandais ou cognac, 10 blancs fermes.

Travailler d'abord comme *plum-cake,* dans l'ordre, puis finir comme biscuit.

Moules à génoise bordés de papier dentelé. Four moyen.

N° 948. Wedding-Cake. — En Angleterre, chez le pauvre comme chez le riche, le principal ornement de la table d'un dîner de noce est le *wedding-cake* (gâteau de noce). Ce gâteau est plutôt un symbole qu'un régal, une tradition transmise de siècle en siècle et qui se perd dans la nuit des temps, comme l'usage de la lourde épée et de la masse dorée que l'on porte à la tête des cortèges dans les grandes cérémonies britanniques.

Ce gâteau-roi est *rempli* de bonnes intentions, mais comme presque tous les rois dont nous parle l'histoire, il est plutôt majestueux qu'il n'est bon.

Il est bien évident que l'on ne peut faire un très grand gâteau avec des pâtes sableuses, trop fines ou trop légères.

Après la noce et suivant l'importance de la famille, le gâteau est divisé en dix, vingt, cent ou mille morceaux, chacun est enfermé dans un joli carton doré, souvent avec le monogramme et les armes des époux, puis il est expédié vers les quatre coins du monde, pour porter aux parents, aux amis dans les lieux les plus lointains, un souvenir, un encouragement de la grande Angleterre!...

On fait ces gâteaux depuis la somme de 5 shillings (6 fr. 25) jusqu'à 100 livres (2.500 fr.) et plus.

. . . . . .

Proportions: Un kilo de beurre, 1 kilo de sucre, 16 à 18 œufs, suivant la grosseur, 500 gr. d'amandes en poudre (ou pilées avec une partie des œufs), 500 gr. d'écorces hachées, 500 gr. de cerises confites, 500 gr. de malagas épépinés, 500 gr.

de smyrnes, 500 gr. de corinthes, 15 gr. d'épices mêlées, 1 décilitre de rhum, 1 kilo 250 de farine mêlée et tamisée avec 8 gr. de *baking-powder*. Travailler en *plum-cake*.

Mettre la pâte dans des moules gradués, foncés de papier et doublés de même sur les bords, ou encore dans des plats à sauter en mettant de l'appareil à 4 centimètres d'épaisseur. Cuire le gâteau plusieurs jours à l'avance.

Parer chaque fond. Abricoter. Masquer d'une couche de pâte d'amandes de demi-centimètre d'épaisseur faite comme suit : Piler 500 gr. d'amandes fraîchement mondées, très fines, avec un peu d'eau ; les mettre dans une terrine. Verser dessus peu à peu 1 kilo 500 de sucre cuit au petit cassé, en remuant constamment avec la spatule. Laisser refroidir en agitant de temps en temps, puis broyer à la main, et au besoin donner dessus quelques coups de pilon.

Niveler le dessus de chaque fond avec le rouleau et le bord en roulant une bouteille debout autour du fond. Laisser sécher vingt-quatre heures.

Glacer alors le bord de chaque fond sur la partie qui doit être exposée à la vue, avec du fondant blanc parfumé au kirsch.

Monter les fonds les uns sur les autres sur un tambour à pied peu élevé masqué de papier-dentelle et de la grandeur correspondante au gâteau.

Le gâteau est alors décoré avec un sujet allégorique sur le sommet, ou avec un vase de fleurs tombant en cascade autour du gâteau. Des petites oriflammes avec des devises appropriées sont plantées ci et là avec symétrie. S'il y a lieu, les armes des familles sont fixées sur des écussons que l'on place à la base du gâteau.

Tous ces décors sont en pastillage blanc ou en fleurs artificielles de même couleur. Ruban blanc à la base avec nœud flottant.

Les bords des gâteaux sont décorés à la poche avec des douilles de fantaisie et de la glace royale en gros relief.

N° 949. Christening Cake (*Gâteau de Baptême*). — 500 gr. de beurre, 500 gr. de cassonade blonde, 8 gros œufs, 500 gr. de malagas épépinés, 500 gr. de smyrnes, 500 gr. de corinthes, 500 gr. d'écorces mêlées hachées, 3 gr. d'épices, 2 gr. de macis, ½ décilitre de rhum, zestes de deux citrons, 750 gr. de farine mêlée à 6 gr. de *baking-powder*. Travailler en *plum-cake*. Ajouter un peu de crème légère si l'appareil est trop consistant.

Cuire dans des cercles foncés de papier, ou dans un ou deux plats à sauter de manière à obtenir un gâteau de six centimètres d'épaisseur une fois cuit.

Faire ce gâteau quelques jours d'avance, le tenir au frais. Abricoter. Le masquer d'une couche de pâte d'amandes comme pour le *wedding-cake*. Glacer blanc dessus. Décorer au cornet. Placer un petit berceau en pastillage au centre et écrire la date de naissance autour ainsi que le nom du bébé. Entourer les côtés d'un papier-dentelle soutenu par un ruban blanc.

N° 950. Birthday Cake (*Gâteau anniversaire*). — Même recette que le précédent. Finir de même en inscrivant le nom de la personne au centre, la date de naissance et la date actuelle au dessous. Décorer le tour au cornet. Papier-dentelle soutenu par un ruban autour, fixé par un nœud flottant.

N° 951. Christmas Cake (*Gâteau de Noël*). — Même recette que pour le *christening cake* en remplaçant la cassonade par du sucre. Pas de pâte d'amandes. Abricoter. Glacer au rhum (fondant). Décorer de fruits et écrire au centre : A MERRY CHRISTMAS (Joyeux Noël).

N° 952. Twelfth-Cake (*Gâteau des Rois*). — Ce gâteau est fait exactement comme le précédent, l'inscription en moins. On ajoute dans le gâteau un pois et une fève pour le roi et la reine.

N° 953. Georgia Cake (*Gâteau de la Géorgie*). — 500 gr. de beurre, 500 gr. de cassonade blonde, 12 jaunes, 750 gr. d'écorces confites au sirop (pamplemousse, orange, citron et cédrat) coupées en filets, 750 gr. de malagas sans pépins, 750 gr. de corinthes, 500 gr. de noix de pécan (ou noix ordinaires) hachées, 3 gr. d'épices, 3 gr. de macis, 2 gr. de girofle, 500 gr. de farine torréfiée à la bouche du four (sans excès), 2 décilitres de rhum, ¼ de litre de mélasse brune, 6 gr. de *baking-powder*, 12 blancs fermes. Fariner les raisins avec 60 gr. de farine (en plus).

Travailler en *plum-cake*. Mêler les blancs fouettés comme pour biscuit. Cuire dans plat à sauter beurré, foncé de papier, à four de chaleur modérée, de deux à trois heures selon l'épaisseur.

Tenir ce gâteau au frais en le faisant plusieurs jours avant de servir.

A défaut d'écorce de pamplemousse on emploiera du melon ou de l'ananas confit ou en complément de cédrat.

.....

Remarque: La *baking-powder* mentionnée dans tous les gâteaux précédents se vend maintenant partout sous le nom de *Royal baking-powder;* mais, dans le cas où on ne pourrait se la procurer, on la remplacera par un peu de carbonate ammoniaque.

N° 954. Koulitsch (*Gâteau de la Pâque russe*). — Un kilo 375 de farine, 500 gr. de beurre, 375 gr. de sucre, 500 gr. de raisins de Corinthe, 125 gr. de raisins de Malaga, 125 gr. de fruits confits hachés, 2 œufs entiers, 8 jaunes, 35 gr. de levure; du lait pour faire une pâte pas trop molle.

Faire le levain avec le quart de la farine. Laisser lever à couvert à température douce.

Former ensuite la fontaine. Ajouter le levain, 12 gr. de sel et le beurre ramolli. Commencer à faire la pâte avec les œufs, les jaunes et un peu de lait tiède. Donner du corps en travaillant. Mouiller peu à peu et ajouter les raisins, puis les fruits, et enfin le sucre graduellement en *donnant du corps* à mesure.

Mettre la pâte dans une terrine. Couvrir et laisser lever à température douce.

Rompre la pâte, la diviser en morceaux de grandeur voulue. Mouler rond et mettre la pâte dans des moules à timbale très hauts ou, si possible, dans des casseroles à bain-marie beurrées, en mettant de la pâte au tiers de la hauteur. Laisser lever de nouveau. Cuire dans un four à chaleur soutenue. Aux trois quarts cuits, les retirer. Dorer le dessus avec un œuf mêlé de lait puis y semer des amandes effilées. Finir de cuire. Retirer du four et poudrer.

Ces gâteaux peuvent être parfumés avec zeste de citron, cardaman ou épices. (On les fait aussi avec la pâte à zwiebacks dans laquelle on ajoute fruits hachés et raisins.)

N° 955. Paneton de Milan (*Panettone alla Milanese*). — Un kilo de farine, 20 gr. de levure, 500 gr. de levain de pain, 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 8 œufs, 150 gr. de cédrat grossièrement haché, 100 gr. de raisins de Smyrne. Travailler comme le gâteau précédent. Laisser lever en terrine. Rompre deux fois. Mouler en deux ou trois boules, les placer chacune dans une casserole plate (sautoir à hauts bords) beurrée. Ega-

liser la pâte. Couvrir. Laisser lever aux trois quarts. Dessiner alors un carré sur les bords en incisant au couteau, puis faire une croix dans le centre. Finir de lever. Cuire à bon four. Couleur brun clair.

Cette pâte levée doit être assez ferme. Une fois les œufs employés on ajoute du lait pour la mettre à point. Elle doit avoir beaucoup de corps.

N° 956. Brioche sucrée (*Zwiebacks*). — Un kilo 500 de farine, 500 gr. de levain de pain, 20 gr. de levure, 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 9 œufs, environ ½ litre de lait, zeste de deux citrons.

Faire tiédir le beurre avec le lait. Faire la fontaine, ajouter le levain, la levure délayée, les œufs, le beurre, une partie du lait, le zeste et 15 gr. de sel. Pétrir et battre la pâte en la coupant. Mouiller peu à peu. Puis battre la pâte en la soufflant et en ajoutant le sucre graduellement de manière à obtenir une pâte de consistance moyenne, ayant beaucoup de corps et se détachant des mains.

Mettre la brioche dans une terrine. Laisser lever. Rompre et la peser en morceaux de 500 grammes. Mouler rond. Laisser un peu reposer et allonger en bandes de 25 à 28 centimètres. Placer à distances sur plaques légèrement beurrées. Couvrir. Laisser lever à température douce. Dorer. Piquer à trois ou quatre places. Cuire à bon four.

Cette brioche est excellente pour servir coupée en tranches avec le thé ou le petit déjeûner. A l'état rassis elle est coupée en tranches d'un centimètre d'épaisseur, étalée sur plaques sèches et colorée au four de jolie couleur en retournant chaque pièce. Ce sont alors les zwiebacks bien connus.

N° 957. Gâteau des Rois de Genève (*Royaumes*). — Faire la pâte précédente. Une fois levée, la mouler en boules de grosseur voulue. Laisser reposer. Faire un trou au centre et l'élargir en couronne. Poser sur plaque légèrement beurrée et finir de former la couronne. Couvrir. Laisser lever. Dorer. Piquer. Semer sur le haut de la cassonade blonde. Cuire à bon four.

(Introduire dans le gâteau un pois et une fève avant de cuire.)

N° 958. Stollen (*Gâteau allemand*). — Un kilo 500 de farine, 20 gr. de sel et 15 gr. de levure dissoute dans 6 décilitres de lait tiède. Faire une pâte levée d'un seul coup en

ajoutant, si c'est nécessaire, un peu de lait tiède de manière à obtenir une pâte de consistance moyenne. Couvrir. Tenir la terrine dans un lieu pas trop chaud jusqu'au lendemain matin.

Travailler alors 375 gr. de beurre en crème en ajoutant 300 gr. de sucre et 12 jaunes comme pour *plum-cake*. Ajouter encore 15 gr. de levure dissoute avec ½ décilitre de lait. Mêler.

Incorporer alors l'appareil au beurre à la pâte levée. Ajouter 250 gr. de raisins de Malaga, 250 gr. d'amandes mondées finement hachées, 125 gr. de fruits confits grossièrement hachés et le zeste de 2 citrons.

Dans le cas où la pâte serait trop dure ou trop molle on la rectifierait soit avec un peu de lait, soit avec un peu de farine.

Couvrir et laisser encore lever. Rompre ensuite la pâte, la peser en morceaux de 5 ou 600 gr., la mouler en boules. Laisser reposer. Allonger alors chaque morceau en le roulant pour en faire un boudin plus épais dans le centre. Aplatir en une galette épaisse, puis doubler celle-ci comme un chausson et la placer sur plaque légèrement beurrée, le bord inférieur de la pâte dépassant légèrement le bord opposé. Couvrir et laisser de nouveau lever. Dorer. Piquer. Cuire aux trois quarts à bon four. Retirer du four. Dorer de nouveau et saupoudrer d'amandes effilées et de sucre granulé. Finir de cuire.

N° 959. Stollen à la Genevoise. — Faire la pâte sucrée comme il est expliqué au N° 956, y ajouter 250 gr. de raisins de Malaga, 250 gr. d'amandes hachées, 125 gr. de fruits confits grossièrement hachés, en ayant soin de tenir la pâte assez ferme.

N° 960. Couronne Badoise. — Un kilo de farine, 150 gr. de beurre, 150 gr. de sucre, 1 œuf, 2 jaunes, 10 gr. de sel, le zeste de deux citrons, environ 6 décilitres de lait, 25 gr. de levure.

Faire un levain avec le quart de la farine, puis faire la pâte comme une brioche sucrée en la tenant assez ferme. Laisser lever à température douce à couvert jusqu'au lendemain.

Diviser alors la pâte en quatre ou cinq parties. Abaisser chacune d'elles en rectangles de 50 centimètres de long sur 22 de large, beurrer assez fortement la surface avec beurre à moitié fondu en l'étendant à la main. Saupoudrer avec un appareil composé de sucre granulé, amandes hachées, raisins de Corinthe, cédrat et un peu de cannelle. Rouler la pâte en boudin, former en couronne sur plaque légèrement beurrée et

souder les bouts. Entailler alors la pâte aux ciseaux à l'extérieur en retournant chaque fois la coupure en dehors à partir de la seconde entaille de manière à exposer une partie de l'appareil à l'extérieur. Laisser de nouveau lever. Dorer. Semer dessus quelques amandes effilées. Cuire. Poudrer.

N° 961. Plum-cake Suisse (*Tôt-Fait*). — 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, 375 gr. de farine, 125 gr. de fécule, 9 œufs tièdes, 60 gr. d'écorces et 60 gr. de fruits confits hachés, 185 gr. de raisins de Smyrne, 185 gr. de raisins de Corinthe bien nettoyés, 5 centilitres de rhum, zeste de citron.

Travailler en plum-cake, *pas trop battu*. Gros moules à baba fortement beurrés avec beurre à moitié fondu, puis refroidis. Emplir aux deux tiers. Bon four. Poudrer.

N° 962. Kougloff (Gugelhopf). — Faire un levain avec 30 gr. de farine, 25 gr. de sucre, 20 gr. de levure et 2 décilitres de lait en procédant comme il est dit pour les *buns* N° 988.

D'autre part, travailler 375 gr. de beurre comme pour *plum-cake* en ajoutant 65 gr. de sucre, 4 œufs, 6 jaunes les uns après les autres, sel, zeste. Y incorporer 180 gr. de raisins de Malaga, puis 500 gr. de farine tamisée et le levain en alternant avec environ 1 décilitre de crème double.

Mettre la pâte dans des moules fortement beurrés et refroidis, saupoudrés d'amandes effilées, en emplissant à moitié. Laisser lever à couvert à température douce jusqu'à un centimètre du bord. Cuire à bon four. Poudrer avec sucre vanillé ou sucre cannelle.

Les moules à *kougloff* sont à grosses côtes avec douille; à défaut on se sert de grands moules à baba ou de moules à mousses.

N° 963. Baclava (*Gâteau national grec*). — 500 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 85 gr. de sucre, 4 œufs, un peu de lait, un peu de cognac. Travailler comme pâte sucrée en faisant la pâte pas trop dure. Diviser en morceaux de 50 à 60 grammes. Mouler rond. Abaisser comme pour millefeuille. Saupoudrer chaque rond avec amandes mondées, noix ou noisettes hachées fines et mêlées d'un peu de sucre. Appuyer légèrement. Plier chaque rond en quatre, forme d'éventail, et ranger les gâteaux les uns à côté des autres dans un grand plat à sauter contenant une assez forte couche de beurre fondu. Arroser aussi les gâteaux de beurre. Pousser à four assez chaud. Cuire en arrosant plusieurs fois.

Lorsque les gâteaux sont presque prêts, le beurre doit être absorbé. S'il ne l'est pas, l'égoutter et repousser la casserole au four de manière à obtenir les gâteaux de jolie couleur et croustillants.

Une fois froids tremper chaque gâteau dans un sirop à savarin très légèrement lié à l'arrow-root, additionné d'un peu de fin praliné pilé et délayé. Monter le gâteau comme un millefeuille et verser un peu de sirop autour.

N° 964. Biscuit au Pain noir à l'Allemande (*Schwarzbrodkuchen*). — 250 gr. d'amandes mondées, pilées à l'eau. Les travailler avec 375 gr. de sucre et 24 jaunes, en mettant ceux-ci progressivement. Ajouter 8 gr. de cannelle, 2 gr. de girofle, un peu de muscade, zeste de citron, 60 gr. de citronnat haché, 125 gr. de pain bis rassis tamisé puis torréfié juste à point à la bouche du four, et enfin imbibé d'un peu de rhum, 125 gr. de farine, 16 blancs fermes et 200 gr. de beurre fondu.

Moule uni à génoise ou plat à sauter beurré et fariné empli aux deux tiers.

Cuire à four moyen. Laisser refroidir. Abricoter. Glacer au rhum. Décorer de fruits.

N° 965. Tarte de Linz (*Linzer Torte*). — 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 375 gr. de sucre, 6 jaunes, 8 gr. de cannelle, 2 gr. de girofle, le zeste d'un beau citron levé et haché très fin, 5 gr. de sel, 5 gr. de *baking-powder*. Pétrir comme une pâte à napolitain. Laisser refroidir à couvert.

Abaisser cette pâte en ronds assez épais. En foncer des cercles à flan beurrés. Garnir avec confiture quelconque bien réduite, de préférence de framboises ou prunes. Dorer le bord et griller avec des bandes de la même pâte coupées à la ridelle. Cuire à bon four.

Ce gâteau doit être fait deux ou trois jours avant de servir.

N° 966. Tarte de Hanovre. — *Faire une pâte à brioche* dans les proportions de 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 12 gr. de levure, 30 gr. de sucre, 10 gr. de sel, 3 jaunes et un peu de crème légère. Laisser lever et rompre deux fois. Refroidir à la glacière.

D'autre part, couper des pommes en deux parties, les éplucher, les écorer, les faire pocher dans un sirop vanillé mouillé avec moitié vin blanc moitié eau.

Foncer une ou deux tourtières de hauts bords avec la pâte. Etaler dessus 60 gr. de beurre ramolli. Garnir avec les

moitiés de pommes. Saupoudrer avec une composition de sucre, amandes moulues et zeste de citron. Laisser lever. Cuire à four chaud. Napper avec le jus réduit.

N° 967. Tartes aux Fruits "crus" à l'Allemande. — Ces tartes sont foncées avec bonne pâte brisée en plaques rondes à bord godronné droit de la hauteur de deux à trois centimètres. Pour les fruits très juteux tels que prunes, cerises, rhubarbe, on mêle généralement au sucre à employer une petite quantité de fécule, ou bien un peu de poudre de zwiebacks. Ceci a pour objet de lier le jus du fruit et de l'empêcher de bouillir et de s'échapper par-dessus le bord de la tarte.

Les croûtes pour les fruits n'allant pas au four, telles que pour les tartes aux fraises, sont faites avec pâte à l'œuf légèrement sucrée comme pour les tartes à l'Anglaise. Elles sont masquées d'une crème Chantilly. Les autres tartes sont généralement saupoudrées d'un peu de sucre de cannelle.

N° 968. Tartes aux Fruits "cuits" à l'Allemande. — Ces tartes sont foncées avec de la brioche commune comme il est dit pour la tarte de Hanovre N° 966. Le fruit est poché avec sucre et très peu d'eau de manière à ce que le jus reste très court.

Laisser refroidir et garnir la tarte. Faire lever à température douce. Cuire aux trois quarts et masquer avec l'appareil décrit pour le pouding de pommes aux amandes N° 818. Poudrer et finir de cuire en colorant le pralin.

N° 969. Tarte aux Pruneaux et autres Fruits "secs" à l'Allemande. — 375 gr. de beurre, 90 gr. de sucre, un œuf, deux jaunes, zeste. Travailler en *plum-cake*. Ajouter 500 gr. de farine tamisée avec 4 gr. de *baking-powder* en alternant avec un peu de lait pour assembler. Parfumer d'un peu de rhum.

D'autre part, laver 600 gr. de beaux pruneaux secs, les mettre dans un poêlon, les mouiller à hauteur à l'eau froide. Cuire jusqu'à ce que le noyeau puisse être retiré du fruit, et lorsque cette opération est achevée remettre le fruit dans son jus. Ajouter 180 gr. de sucre, ½ bouteille de vin du Rhin, zeste de citron et morceau de cannelle. Finir de cuire. Passer. Réserver le jus.

Foncer deux ou trois plaques à tarte avec la pâte préparée. Garnir avec les pruneaux. Cuire de jolie couleur et verser dessus le jus réduit à point.

On procède ainsi pour tous les fruits conservés par procédé de dessiccation.

Ces tartes peuvent aussi être foncées avec la pâte à brioche ou pâte brisée comme il est dit aux deux recettes précédentes. Elles peuvent aussi être finies avec le pralin. Elles portent le nom du fruit dont elles sont garnies: *Zwetschgenkuchen, Aepfelkuchen, Apricosenkuchen.*

N° 970. Angel Cake (*Gâteau américain*). — 12 blancs très fermes, 200 gr. de sucre non déglacé, 175 gr. de sucre granulé, 125 gr. de farine tamisée deux fois avec 5 gr. de crème de tartre et 10 gr. de sucre vanillé, le jus d'un citron.

Mêler le sucre avec les blancs. Ajouter le jus de citron puis la farine. Mêler légèrement. Mettre l'appareil dans deux ou trois grands moules unis, à douille, non beurrés. Cuire à four doux environ quarante minutes.

Renverser les moules sur grilles et les laisser ainsi jusqu'à ce que les gâteaux se dégagent d'eux-mêmes.

Ces gâteaux demandent les plus grands soins, les moules ne doivent pas être touchés pendant la cuisson.

N° 971. Gâteau aux Noix à l'Américaine (*Nut Cake*). — Préparer une pâte à *shortcake* comme au N° 884, en ajoutant un œuf en plus et 125 gr. de noix de pécan ou autres grossièrement hachées. Cuire des fonds comme il est dit pour le gâteau aux fraises. Refroidir. Masquer deux fonds avec crème pâtissière. Saupoudrer de noix hachées fines. Monter l'un sur l'autre. Ajouter un troisième fond. Parer le tour. Abricoter le gâteau. Entourer de noix hachées. Glacer le dessus à la vanille et saupoudrer d'une pincée de noix.

N° 972. Biscuit léger à l'Anglaise (*Sponge-Cake*). — 500 gr. de sucre, 16 œufs, 500 gr. de farine, zeste ou vanille.

Battre le biscuit sur feu doux. Refroidir en fouettant. Ajouter la farine et mêler comme génoise.

Moules plats cannelés genre pain de Gènes, beurrés avec beurre ramolli en crème, puis un peu refroidis et ensuite farinés. Bon four.

N° 973. Sponge-Cake (américain). — 500 gr. de sucre battu avec 10 beaux jaunes. Ajouter le zeste de 2 citrons levé très mince puis émincé très fin. Bien fouetter. Y mêler le jus de deux citrons passé, puis 250 gr. de farine et 10 blancs très fermes en alternant. Moules à génoise.

Four moyen. Doit être cuit avec beaucoup de précautions et en y touchant le moins possible.

Ce gâteau est mangé en famille, on ne le coupe pas, il est cassé à la main.

Autre Recette. 500 gr. de sucre, 14 œufs, 325 gr. de farine, zeste de deux citrons levé très fin puis haché, le jus d'un citron. Travailler comme le *sponge-cake* anglais. Moules à génoise beurrés et farinés. Four moyen.

N° 974. Cup-Cake (*Gâteau américain*). — Ce nom signifie *gâteau-tasse,* parce que les principaux éléments qui le composent sont généralement mesurés par les cuisinières avec une tasse. Je traduis ici les proportions d'après le système décimal qui peu à peu devient universel.

250 gr. de beurre mou, 450 gr. de sucre, 4 œufs, 425 gr. de farine mêlée et tamisée avec 4 gr. de *baking-powder,* 3 décilitres de lait ou crème légère, zeste ou vanille.

Travailler le beurre avec le fouet pendant quelques minutes, ajouter le sucre. Bien travailler. Puis les œufs un à un, puis le parfum et enfin la farine et le lait en alternant.

Moules plats à génoise beurrés et farinés. Bon four.

N° 975. Chocolate Cake. — Ce gâteau, comme le précédent, est un gâteau américain.

Faire trois fonds comme pour le *strawberry shortcake,* de la même épaisseur et en employant le même appareil. Refroidir. Monter les fonds l'un sur l'autre en les fourrant avec crème pâtissière au chocolat. Abricoter le fond qui se trouve en dessus, le glacer avec une glace chocolat vanillée, faite avec glace de sucre, chocolat et crème naturelle en la cuisant sur le feu.

N° 976. Short-Bread. — Les *short-breads* sont des gâteaux écossais, genre galette nantaise. L'apparence originale de ce gâteau s'harmonise très bien avec celle du *plum-cake* et du *Madeira cake,* qui, avec l'aide des diverses variétés de *buns* donnent aux magasins de pâtisserie anglais un cachet tout spécial et très appétissant.

Les *short-breads* sont faits sous forme ronde ou ovale, les grands sont imprimés dans des moules en bois sculptés en relief et assez semblables aux moules que l'on emploie pour le beurre dans certaines parties de la France.

La profondeur du moule varie suivant la largeur du gâteau, c'est-à-dire qu'elle est en général d'un à trois centimètres. Le moule est saupoudré de farine, la pâte est pressée dedans avec précaution, puis elle est renversée sur plaque épaisse et bien droite.

Le gâteau est alors décoré avec une guirlande faite avec des détails de cédrat, orangeat ou citronnat, intercalés de détails de fruits confits ou de *carraway confits* (espèces de petites dragées). Ils sont ensuite poussés à un four moyen, sans être dorés, et cuits d'une jolie couleur blond léger.

Une fois froid, on écrit au cornet sur le centre un des mottos suivants en langue écossaise: *Auld Lang Syne — Dinna Forget — Frae the Land o'Cake — Auld Reekie,* etc.

Les petits *short-breads* sont détaillés comme des sablés et décorés d'écorce ou de fruits confits.

. . . . . .

Recette N° 1. Un kilo de farine, 500 gr. de beurre, 10 gr. de sel. Sabler très fin. Ajouter 200 gr. de sucre. Sabler de nouveau. Assembler en faisant une pâte lisse. Pas de mouillement. (Pour grands gâteaux.)

. . . . . .

Recette N° 2. 500 gr. de beurre mou, bien fouetté, puis ajouter 375 gr. de sucre. Fouetter de nouveau. Ajouter 6 jaunes les uns après les autres, puis 1 kilo de farine. Pincée de sel.

. . . . . .

Recette N° 3. Un kilo de farine, 750 gr. de beurre, 400 gr. de sucre, 8 gr. de sel. Procéder comme pour la recette N° 1.

Ces deux dernières recettes doivent être réservées pour les petits *short-breads.*

N° 977. Ginger-Cake (*Pain d'épices américain*). — 300 gr. de beurre, 225 gr. de sucre, 5 gr. de cannelle, 10 gr. de gingembre, 3 gr. de quatre-épices, 2 gr. de girofle en poudre, 2 gr. de noix muscade, 2 zestes de citron, 3 œufs tièdes, 3 décilitres de mélasse, 600 gr. de farine, 2 décilitres de crème légère, 4 gr. de bicarbonate de soude préalablement délayé avec 3 cuillerées d'eau tiède.

Prendre le beurre ramolli, le fouetter en crème. Ajouter le sucre, les épices, les zestes et les œufs en opérant comme pour

plum-cake. Y adjoindre la mélasse, puis la farine, la crème et la soude en alternant. Mêler sans trop travailler.

Moules à génoise plats beurrés et farinés. Four moyen. Cuire de 40 à 50 minutes.

Les petits *ginger-cakes* se font d'après ces principes.

N° 978. Cookies New-Yorkais. — Les *cookies* sont des gâteaux américains qui ressemblent assez à nos sablés, mais qui ont l'avantage sur ceux-ci d'être plus légers et de ne pas coller au palais. Il n'y a en vérité aucune recette uniforme, chaque ménagère a la sienne qu'elle croit supérieure à celle de sa voisine. Beaucoup d'entre ces dames, cependant, se contentent de copier des recettes dans des livres de cuisine qui ne sont autres que celles de nos pâtes sucrées plus ou moins bien traduites. Les recettes suivantes sont de ma création.

. . . . . .

Tamiser 500 gr. de farine en lui mêlant six ou sept grammes de *baking-powder.*

Faire ramollir à consistance de pommade 375 gr. de beurre, le fouetter comme pour *plum-cake.* Ajouter 250 gr. de sucre. Fouetter de nouveau, puis deux œufs un à un. Y adjoindre la farine. Mêler légèrement en ajoutant, s'il est besoin, juste un peu de crème légère pour aider à lier.

Renverser la pâte sur la table farinée, diviser en trois pièces. Abaisser chacune d'elles l'une après l'autre de demi-centimètre d'épaisseur. Détailler à l'emporte-pièce cannelé de 4 centimètres de diamètre. Relever sur plaque sèche. Saupoudrer chaque *cooky* avec sucre granulé et cuire à bon four.

Ces gâteaux doivent être abaissés aussitôt la pâte finie.

Les *cookies* ont le défaut de ramollir par les temps humides. S'il y a lieu on les met pendant deux heures sur l'étagère du fourneau. Ils reprennent alors toutes leurs qualités.

S'ils sont faits avec du bon beurre il n'exigent aucun autre parfum.

N° 979. Cookies "Béatrice." — 500 gr. de beurre, 300 gr. de sucre, 750 gr. de farine, 10 gr. de *baking-powder*, zeste de citron. Travailler comme les précédents. Mêler la farine aux trois quarts. Ajouter alors un peu de lait et de crème simple pour aider à lier.

Réserver la pâte à couvert jusqu'au lendemain. La diviser alors en trois ou quatre parties. Manier un peu chacune d'elles pour rendre la pâte malléable. Abaisser de 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Détailler au coupe-pâte godronné de 5 centimètres de diamètre. Relever sur plaque légèrement beurrée, à distance. Sucrer comme les précédents. Bon four.

N° 980. Cookies aux Noix (*Nut Cookies*). — 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 6 œufs un à un, 250 gr. de noix *grossièrement* hachées, 250 gr. de farine, zeste de citron, rhum, 3 ou 4 gr. de *baking-powder.*

Opérer absolument en tout comme pour les palais aux raisins.

N° 981. Shrewsbury's Biscuits. — 500 gr. de farine, 350 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 5 gr. de sel, 3 gr. de cannelle, un peu de crème légère, un œuf.

Sabler le beurre avec la farine. Faire ensuite la pâte comme pour fours secs. Abaisser de 2 millimètres d'épaisseur. Détailler à l'emporte-pièce cannelé ovale de 7 millimètres de longueur. Four chaud. Ne pas dorer. (1)

N° 982. Ginger-Snaps. — 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 125 gr. de cassonade blonde, 10 gr. de gingembre, 3 gr. d'épices, 3 gr. de cannelle, 2 gr. de macis, zeste et jus d'un citron, 5 gr. de sel, 5 centilitres de cognac.

Sabler le beurre avec la farine, puis mêler et assembler le tout en mouillant avec la mélasse. Pâte ferme. Abaisser de 2 millimètres d'épaisseur. Découper au coupe-pâte cannelé de 4 centimètres de diamètre.

Plaque légèrement beurrée. Bon four.

N° 983. Rochers de Coco. (*Cocoa Rocks*). — Se font avec meringue italienne battue sur le feu d'après le principe des rochers d'amandes et en remplaçant ces dernières par de la noix de coco râpée.

N° 984. Rochers aux Raisins (*Rock Cakes*). — 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 6 gr. de *baking-powder,* 3 gr. de sel,

(1) Ces gâteaux, comme presque tous les suivants, appartiennent à la pâtisserie anglaise.

4 gr. de macis, 180 gr. de sucre granulé, 180 gr. de corinthes macérés avec ½ décilitre de cognac, 2 œufs et 2 jaunes battus avec ½ décilitre de crème.

Sabler le beurre avec la farine. Ajouter le sucre et le sel, le macis et la *baking-powder*. Bien mêler.

Faire la fontaine, ajouter les raisins et le mélange d'œufs et de crème. Pétrir au couteau en ajoutant un peu de crème s'il y a lieu. La pâte ne doit pas s'étaler.

Dresser à la fourchette, grosseur d'un œuf de pigeon, sur plaque légèrement beurrée, forme rocher. Four moyen.

N° 985. Raspberry Cakes. — 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 150 gr. de sucre, 2 œufs, ½ décilitre de crème légère, 5 gr. de *baking-powder*.

Sabler le beurre avec la farine. Ajouter la *baking-powder*, puis faire la pâte comme pâte sucrée.

Foncer avec cette pâte des moules à tartelettes creux, garnir ceux-ci avec confiture de framboise assez réduite. Recouvrir avec abaisse de pâte. Parer et finir sans dorer, en collant dessus un petit détail de pâte comme pour Souvaroffs.

N° 986. Madeira Buns. — 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 200 gr. de sucre, 30 gr. de cumin, 6 gr. de gingembre, 5 gr. de sel, 2 gr. de muscade, zeste d'un citron, ½ décilitre de madère, 2 œufs, un peu de crème.

Sabler le beurre avec la farine. Faire la fontaine, y ajouter le sucre, le sel, le cumin, les épices et le zeste. Faire la pâte en ajoutant les œufs, le madère et crème pour obtenir la consistance d'une pâte sucrée.

Emplir avec cette pâte des moules à tartelettes plats beurrés. Four moyen.

N° 987. Rice Buns. — 400 gr. de farine de froment, 100 gr. de farine de riz, 250 gr. de beurre, 160 gr. de sucre, 3 œufs, un peu de crème légère, 2 gr. de macis, zeste d'un citron, 6 gr. de *baking-powder*, 200 gr. de raisins mêlés, légèrement humectés au cognac, 100 gr. d'écorces hachées.

Sabler le beurre avec la farine. Ajouter la farine de riz, la *baking-powder* et le macis. Mêler le tout. Faire ensuite la pâte en mêlant comme pâte sucrée.

Diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon. Mouler rond. Poser sur plaque beurrée à distance. Un petit détail de fruit sur chaque. Bon four.

N° 988. Bath Buns. — Un kilo de farine, 30 gr. de sucre en poudre, 30 gr. de levure, ½ litre de lait tiède (34° centigrade), 375 gr. de beurre, 250 gr. de sucre en gros cassons, 250 gr. de raisins de Smyrne, 250 gr. d'écorces mêlées hachées grossièrement, 14 à 16 jaunes, zeste râpé de 3 citrons, 8 gr. de sel.

Délayer la levure avec le lait. Ajouter 100 gr. de farine (en la prélevant sur celle indiquée ci-dessus) et les 30 gr. de sucre indiqués. Bien délayer le tout ensemble dans une terrine moyenne.

Mettre alors cette terrine dans une autre terrine beaucoup plus grande (ou dans une grande marmite). Mettre de l'eau tiède dans la grande terrine (ou dans la marmite) de manière à ce qu'elle atteigne jusqu'à moitié de la hauteur de la terrine contenant le levain. Poser le couvercle sur le plus grand des vaisseaux, et placer celui-ci dans un endroit un peu chaud, de manière à garder l'eau au même degré ou à peu près, jusqu'à ce que le levain soit monté, puis retombé de son propre mouvement.

Faire alors la fontaine avec les 900 gr. de farine restants, ajouter le levain, le sel, le zeste, la moitié des jaunes. Pétrir en ajoutant graduellement le restant des jaunes, le beurre et le sucre d'après les principes de la brioche sucrée.

Laisser lever à couvert dans un endroit tiède. Ajouter alors les raisins et les écorces. Couvrir et laisser encore un peu lever. Renverser la pâte sur une table farinée, dans une chambre un peu chaude, la diviser en morceaux de 45 gr. Allonger ceux-ci en bâtons de 14 ou 15 centimètres, puis tourner la pâte en colimaçon et poser chaque *bun* à distance sur plaque légèrement beurrée. Couvrir. Laisser lever. Dorer et semer sur chaque *bun* un peu de sucre en gros cassons. Cuire à bon four.

Remarque: Les fours des pâtissiers anglais sont munis d'un thermomètre indiquant le degré de chaleur toute la journée, de sorte que le travail se fait méthodiquement, chaque sorte de pâtisserie étant prête au moment où le four a atteint le degré voulu.

Pour faire le levain des *buns* on se sert de l'étuve qui est placée sous le four, en créant une chaleur humide par le moyen d'eau que l'on répand à volonté sur le sol de l'étuve.

J'ai voulu faire ces excellents gâteaux dans les cuisines de maisons privées où il n'y a pas de four en pierre, par conséquent pas d'étuves. J'ai alors imaginé le système que je donne ci-dessus, qui m'a donné un bon résultat.

N° 989. Cross-Buns. — En Angleterre ces *buns* ne sont faits que le jour du Vendredi saint (*Good Friday*), et ce jour-là tout le monde en mange. (En Amérique ils sont en vente pendant tout le Carême.)

. . . . . .

2 kilos 500 de farine, 1 litre de lait tiède, 90 gr. de levure, 425 gr. de sucre, 500 gr. de beurre, 500 gr. de smyrnes, 500 gr. de corinthes, 250 gr. d'écorces mêlées hachées, 10 gr. de quatre-épices, 4 zestes de citron, 10 œufs, 10 gr. de sel.

Prélever 125 gr. de farine sur celle à employer, la mettre dans une terrine, ajouter la levure délayée avec le lait tiède peu à peu, puis le sucre, et faire lever à vapeur tiède comme il est dit pour les *Bath buns*.

Lorsque le levain est prêt faire la fontaine, ajouter le levain, puis les œufs peu à peu, les épices, le zeste, le beurre, le sel et les raisins en travaillant comme une brioche sucrée. Cette pâte doit rester assez consistante. La mettre dans une terrine et la laisser lever suivant le principe.

Renverser la pâte sur table farinée, la diviser en morceaux de 40 gr., mouler en boules et déposer chacune d'elles à distance sur plaques légèrement beurrées. Couvrir. Laisser lever à moitié. Couper alors chaque *bun* en croix avec le coupe-pâte spécial, ou, à défaut de celui-ci, en donnant sur le sommet trois coups de ciseaux pour former la croix. Couvrir de nouveau. Finir de lever.

Dorer les *buns* avec moitié lait moitié œuf, sans mettre de dorure dans la fente. Cuire à four chaud.

N° 990. Buns ordinaires. — Un kilo de farine, 30 gr. de levure, 150 gr. de sucre, ½ litre de lait tiède, 180 gr. de beurre, 200 gr. de corinthes, 200 gr. de smyrnes, 125 gr. d'écorces mêlées hachées, le zeste râpé de 2 citrons, 5 gr. de quatre-épices, 4 œufs, 8 gr. de sel.

Faire le levain avec 100 gr. de farine (prélevée sur la quantité indiquée), les 150 gr. de sucre, le lait tiède et la levure, en procédant comme pour le levain des *Bath buns*.

Opérer ensuite comme pour les *cross-buns* excepté en ce qui concerne la marque en croix.

N° 991. Coventries. — Le nom de ce gâteau provient d'une vieille cité du centre de l'Angleterre, célèbre par le souvenir de Lady Godiva, la femme du seigneur du pays, qui pour éviter une surcharge d'impôts à la ville de Coventry sa-

crifia sa pudeur en traversant la ville à cheval, en plein jour, dans le costume d'Eve avant le péché.

. . . . . .

Abaisser du feuilletage entier ou du feuilletage anglais de l'épaisseur de 2 millimètres ½. Détailler avec emporte-pièce uni de 5 centimètres de diamètre. Abaisser encore chaque rond au rouleau pour l'amincir et l'élargir à 8 ou 9 centimètres de diamètre. Dorer le tour de chaque rond.

Poser sur le centre un peu de marmelade de pommes, sucrée, parfumée et bien réduite. ou bien un peu de confiture de framboises, etc. Ramener le bord de la pâte sur un côté pour envelopper la pomme. Ramener encore la moitié du bord restant pour la souder sur le premier pli, et enfin ramener le restant de la circonférence, de manière à assurer la fermeture complète des deux premières soudures. Le gâteau forme alors un chapeau à trois cornes.

Renverser chaque gâteau de manière à avoir le côté lisse en dessus, dorer ce côté, puis le retourner sur du petit sucre à mesure.

Poser les gâteaux sur plaque humide, le côté sucré en haut. la soudure en dessous.

Cuire à bon four.

N° 992. Spirales. — 500 gr. de farine, 12 gr. de levure, 8 gr. de sel, 2 décilitres ½ de lait, 100 gr. de beurre, zeste de citron. Faire la pâte comme pour Esses viennois N° 1000. Une fois levée et refroidie l'abaisser comme il est expliqué au même numéro. Etaler alors sur le dessus 100 gr. de beurre très mou. Saupoudrer avec un mélange de pommes hachées, raisins de Corinthe, citronnat et cannelle. Rouler en boudin. Diviser en tranches de l'épaisseur d'un centimètre. Poser à distance sur plaque légèrement beurrée. Laisser lever. Cuire à four chaud. Passer dessus une glace claire au rhum en sortant du four.

N° 993. Banbury Cakes. — 375 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 8 gr. de sel, environ 2 décilitres d'eau.

Prendre 50 gr. du beurre ci-dessus et le sabler avec la farine. Faire la fontaine, ajouter le sel et l'eau nécessaire pour faire une détrempe comme à l'ordinaire.

Manier le restant du beurre, l'enfermer dans la détrempe. Donner un tour et laisser reposer au frais.

Abaisser de nouveau et placer sur cette abaisse une autre abaisse faite avec 250 gr. de pâte à brioche levée, puis bien refroidie à la glacière. Donner encore quatre tours en deux fois, ce qui fait cinq tours en tout.

Au lieu de pâte à brioche on peut se servir de pâte à navette ou de pâte de pain levée, mais dans ce cas il faut employer du feuilletage fin.

D'autre part, préparer l'appareil suivant: Travailler 125 gr. de beurre comme pour *plum-cake,* ajouter 100 gr. de cassonade blonde et fouetter de nouveau. Adjoindre alors à l'appareil 100 gr. d'écorces hachées mêlées, 150 gr. de macarons (ou biscuits) écrasés, 15 gr. de cannelle et épices mêlées, un verre de rhum et 200 gr. de corinthes.

Procéder ensuite comme pour faire des chaussons aux pommes en enfermant l'appareil dans la pâte et en faisant dépasser la bordure supérieure sur l'inférieure. Dorer chaque chausson et le renverser sur du petit sucre. Relever sur plaque, à distance, la couture en dessous. Laisser un peu lever au frais. Cuire à bon four.

On peut faire ces gâteaux avec feuilletage ordinaire et forme de *coventries.*

N° 994. Demoiselles d'honneur (*Maids of honour*). — Prendre 1 litre de lait caillé, ou, à défaut, 1 litre de lait frais que l'on fait tiédir et dans lequel on ajoute une cuiller à bouche de *rennet* liquide. Laisser cailler en refroidissant.

Dans l'un ou l'autre cas, laisser la caillette égoutter sur tamis. Jeter le petit lait et passer la caillette au tamis, lui mêler 100 gr. de macarons (ou biscuits rassis) écrasés.

Travailler 6 jaunes avec 180 gr. de sucre. Ajouter 180 gr. d'amandes dont quelques amères pilées au lait, zeste râpé et jus d'un citron, et 125 gr. de pommes de terre bouillies et passées au tamis.

D'autre part, travailler 180 gr. de beurre en crème. Ajouter la caillette et fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit lisse. Ajouter alors l'appareil aux amandes et 6 centilitres de rhum.

Foncer des moules à tartelettes creux avec feuilletage; garnir aux deux tiers avec l'appareil. Bon four.

N° 995. Cheese Cakes. — Préparer 1 litre de lait caillé comme ci-dessus. Bien égoutter. Presser et passer au tamis.

D'un autre côté, travailler 150 gr. de beurre en crème, ajouter 180 gr. de sucre, puis 10 jaunes, zeste râpé et jus

d'un citron, rhum ou cognac, comme pour *plum-cake*. Puis 60 gr. de corinthes et 60 gr. d'écorces hachées.

Finir en procédant comme pour les précédents.

N° 996. Tartelettes à la Crème (*Custard Tartlets*). — Moules à tartelettes cannelés, foncés avec pâte brisée à 300 gr. de beurre pour 500 gr. de farine.

Garnir avec papier et riz ou noyaux. Cuire à moitié et vider. Garnir aux deux tiers avec l'appareil suivant:

100 gr. de sucre mêlé avec 100 gr. de farine. Ajouter 4 jaunes et 2 décilitres de crème. Mêler. Ajouter ensuite 3 décilitres de lait en mêlant graduellement. Eau de fleurs d'oranger. Bon four.

(Ces gâteaux sont très estimés.)

N° 997. Bread Tartlets. — Passer du pain rassis au tamis de manière à obtenir 375 gr. de mie. Mettre celle-ci dans une terrine et verser dessus ½ litre de lait bouillant. Couvrir et laisser tremper.

D'un autre côté, travailler 250 gr. de beurre en crème, ajouter 250 gr. de sucre, 6 œufs, 2 jaunes, en opérant comme pour *plum-cake*. Puis la mie de pain tiède, 185 gr. de corinthes, 100 gr. de fruits confits hachés, ou écorces, zeste de citron, 2 gr. de macis, un peu de cognac.

Moules à tartelettes creux foncés avec parures de feuilletage. Four moyen.

N° 998. Victorias. — 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 8 œufs, 200 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 100 gr. de corinthes bien lavés, 4 gr. de *baking-powder*, rhum. Travailler en *plum-cake*.

Moules à tartelettes creux, foncés avec parures de feuilletage. Emplir aux deux tiers. Four moyen. Glacés à volonté.

N° 999. Queen's Cakes. — 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 4 œufs, 200 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 100 gr. de corinthes bien lavés, 50 gr. d'écorces hachées, rhum, zeste de citron, 2 gr. de macis, 4 gr. de *baking-powder*. Travailler en *plum-cake*. Moules à tartelettes creux beurrés. Bon four.

N° 1000. Esses Viennois. — 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 80 gr. de sucre, 3 œufs, 4 jaunes, 15 gr. de levure, 10 gr. de sel. Infusion de 2 graines de cardaman dans 1 déci-

litre de lait bouillant en réduisant de moitié, lait supplémentaire nécessaire.

Faire un levain un peu mou avec 100 gr. de la farine indiquée, la levure et du lait tiède, dans une terrine. Recouvrir avec le reste de la farine et laisser lever à température douce. Ajouter ensuite le sel, le sucre, l'infusion passée, 160 gr. de beurre et les œufs un à un en pétrissant. Finir de mouiller, s'il y a lieu, avec un peu de lait tiède. Couvrir et laisser lever à température douce jusqu'au lendemain.

Renverser la pâte sur la table, l'abaisser en carré long. Etaler alors le restant du beurre sur toute la surface après l'avoir un peu ramolli. Donner deux tours. Raffermir à la glacière. Abaisser en carré long de 2 millimètres d'épaisseur et de 24 centimètres de large.

Découper en bandelettes de deux centimètres de large. Poser celles-ci sur planche tiède farinée. Couvrir. Laisser lever. Rouler les bandelettes en deux spirales opposées l'une à l'autre, les poser de champ sur plaques légèrement beurrées. Cuire à bon four. Siroper avec glace vanille ou rhum, claire, en sortant du four. Excellents.

Ces gâteaux peuvent aussi être faits avec de la pâte à brioche très ordinaire en suivant les indications données.

Remarque à propos des gâteaux anglais: La quantité de liqueur (rhum, madère) indiquée pour les gâteaux aux fruits a pour objet de parfumer le gâteau. Elle peut être diminuée à volonté et même entièrement supprimée pour les personnes qui objectent à sa présence, sans affecter la réussite du gâteau et sans changer très sensiblement son goût.

CHAPITRE XXV.

BOISSONS AMÉRICAINES.

Il n'est pas indispensable à un cuisinier de connaître la composition des boissons ni l'art de les préparer, cependant il est bon d'en connaître les principes.

Il y a quelques années je fus emmené en France par un sportsman bien connu pour faire une saison à Maisons-Laffitte, mais je dus, avant, prendre des leçons sur cette partie pour les passer à son maître-d'hôtel, car il recevait beaucoup d'Américains. C'est ce qui explique pourquoi je me permets de parler un peu de cette partie. Il est aussi bien entendu que si j'inscris ici ces recettes ce n'est pas pour qu'on les prépare pour soi-même, car toutes ces boissons mêlées sont plus ou moins malsaines, surtout pour la raison.

Cocktails. — Ce mot signifie *queue de coq*. Il vient de ce qu'autrefois les aïeux des Américains actuels avaient pour habitude de se chatouiller le palais avec une plume trempée dans une décoction de piment, afin de s'exciter à boire... Ce n'était pas encore le temps des buveurs d'eau. Je laisse la responsabilité de cette histoire aux malins qui nous la racontent.

La base des cocktails est composée d'eau-de-vie ou de vins fins, d'une faible partie d'amer (*bitters*), de sucre ou de sirop. Dans les bars on ajoute un petit morceau de zeste de citron roulé sur la boisson, dans chaque verre.

Les amers employés sont l'*amer Boker*, l'*amer Hostetter*, l'*Angostura*, le *Calisaya*, qui sont des extraits d'écorces de certains arbres ou des extraits d'écorces d'orange, et aussi l'*orange bitters* proprement dit.

Lorsqu'on ne peut obtenir ces amers on peut se servir de l'amer Picon.

Pour confectionner les cocktails il faut avoir un grand verre haut, très peu évasé, de la contenance de six ou huit

décilitres et un gobelet en argent un peu plus grand pouvant s'adapter sur le verre, sens dessus dessous, les bords de celui-là bouchant complètement toute issue en s'enfonçant légèrement sur le verre.

Le verre est empli aux deux tiers avec glace rabotée. On ajoute l'amer, le sirop (ou le sucre), puis les liqueurs (cognac, whisky, absinthe, etc.) ou le vin (xérès, porto, champagne ou vermouth), suivant le cas. Le gobelet est alors placé sur le verre et le tout est violemment secoué avec les deux mains. Le gobelet est alors retiré, une large cuiller ronde, percée de trous et embrassant le dessus du verre à l'intérieur est placée sur la glace pour empêcher celle-ci de tomber et le liquide est versé dans un verre à vermouth ou dans une coupe à champagne suivant le cas.

Le zeste de citron est alors placé sur le liquide et celui-ci est servi immédiatement.

On prépare généralement la glace pour ces boissons avec un petit rabot formant caisse sur le dessus. Il est bien inutile de dire que le morceau de glace doit être plat et la glace très propre.

A défaut des ustensiles indiqués ci-dessus, les cocktails (ou autres boissons froides) peuvent être confectionnés dans un bol contenant de la glace pilée. Le liquide est ensuite passé au chinois.

Les verres et coupes dans lesquels on sert ces boissons doivent toujours au préalable être refroidis sur la glace.

En général les cocktails sont désignés par la liqueur qui forme leur base, mais dans les bars et les cafés ils sont souvent additionnés d'un peu de liqueur de couleur telles que chartreuse verte ou jaune, parfait-amour, etc. ; alors on leur donne des noms fantaisistes ou fantastiques qui changent d'un café à l'autre.

Pour les boissons mêlées de toutes sortes, le vin et les liqueurs sont mesurés avec des verres spéciaux, dont je tâche de donner la quantité en centilitres, laissant aux praticiens la latitude d'augmenter ou de diminuer la dose suivant l'occasion et les circonstances.

Les *bitters*, les sirops et, s'il y a lieu, les liqueurs de couleur, sont mis par jets, au moyen de flacons munis de bouchons semblables à ceux dont se servent les coiffeurs.

Les cocktails sont servis avant le lunch ou avant le dîner comme nos *supposés apéritifs*, et c'est l'affaire du maître-d'hôtel.

Toutes les recettes de boissons données plus loin sont excellentes. J'en ai essayé une bonne partie et elles m'ont été communiquées par des garçons de bar expérimentés.

N° 1001. Vermouth Cocktail. — Glace rabotée; 4 jets d'amer (environ un centilitre), 8 jets de sirop blanc ordinaire, 1 décilitre ½ de vermouth sec de Chambéry, zeste. Procéder comme il est expliqué dans les pages précédentes. (Pour deux cocktails.)

N° 1002. Italian Vermouth Cocktails. — Glace rabotée; 2 jets d'amer, 4 jets de sirop, 1 décilitre ½ de vermouth de Turin, zeste. (Pour deux cocktails.)

N° 1003. Martini Cocktails. — Glace rabotée; 4 jets d'amer, 1 décilitre de vermouth de Turin, ½ décilitre de genièvre doux (*Tom gin*), zeste. (Pour deux cocktails.)

N° 1004. Champagne Cocktails. — Glace rabotée; 6 à 8 jets d'amer, 4 cuillers à thé de sucre en poudre, ½ bouteille de champagne sec. (Pour trois verres.)

N° 1005. Sherry Cocktails. — Glace rabotée; 6 à 8 jets d'amer, 4 jets de sirop blanc, 2 décilitres de jerez (xérès), zeste. (Pour deux verres.)

N° 1006. Port wine Cocktails. — Comme le précédent en employant du vin d'Oporto (Porto ou Port wine), au lieu de xérès.

N° 1007. Gin Cocktails. — Glace rabotée; 6 jets d'amer, 6 jets de sirop blanc, 1 décilitre ½ de genièvre sec (*Holland gin*), 4 jets de curaçao, zeste. (Pour deux verres.)

N° 1008. Tom Gin Cocktails. — Comme le précédent en employant du genièvre doux (*Tom gin*) et en mettant moins de sirop.

N° 1009. Whisky Cocktails. — Glace rabotée; 6 jets de sirop, 6 jets d'amer, 1 décilitre ½ de Bourbon whisky ou de whisky d'Irlande, zeste. (Pour deux verres.)

N° 1010. Brandy Cocktails. — Comme le précédent en employant du bon cognac au lieu de whisky.

N° 1011. Manhattan Cocktails. — Glace rabotée; 8 à 10 jets de sirop, autant d'amer, 1 décilitre de vermouth de Chambéry, 1 décilitre de whisky américain, 5 centilitres de rhum, zeste. (Pour trois verres.)

.....

Ce cocktail porte le nom de l'île sur laquelle fut construite la ville de New-York avant qu'elle annexât la ville de Brooklyn et celle du Bronx. Cette île est bornée au sud par la rade dont l'entrée est une des plus belles du monde, toute bordée de jolis côteaux tour à tour boisés ou gazonnés que dominent des maisons ou des forts. Les bateaux arrivant à New-York s'avancent en curieux zigzags en suivant le chenal, puis peu à peu la ville avec ses maisons géantes apparaît à l'Européen ébahi comme une ville construite par des héros de Swift, par des êtres fantastiques!

A l'est, l'île est reliée au faubourg de Brooklyn par des ponts gigantesques qui semblent avoir été construits par des êtres surhumains.

Au nord, c'est la rivière de Harlem avec de jolies collines toutes boisées qui rappellent la guerre de l'Indépendance. Ici c'est un lycée, là c'est un couvent et toujours et partout de riantes villas.

A l'ouest, c'est l'Hudson, découvert par la France!... Là la plume s'arrête et ne peut exprimer les beautés de ces lieux. Le fleuve fortement encaissé en un canal énorme descend vers le sud, bordé d'un côté par une des plus belles promenades du monde, et de l'autre par des falaises qui portent le nom si français de Palissades. Celles-ci semblent être formées de planches de hauteur énorme égayées de verdure. On dirait les lambeaux d'un corset gigantesque de l'immense cité. Lorsque l'on contemple la ville de ces hauteurs on croirait voir une ville de rêve. Elle inspire un sentiment de grandeur indescriptible.

New-York a fait tache d'huile dans toutes les directions sauf une, un peu comme la Rome antique ou l'Empire de Charlemagne! Songez maintenant aux passions, aux joies et aux chagrins qui font battre le cœur de ces quatre millions d'âmes et tâchez de les sonder!...

Mais pour décrire New-York il faudrait cent volumes!

N° 1012. Autres Cocktails. — Le nombre des cocktails est illimité. Les précédents peuvent être variés en ajoutant des liqueurs diverses telles que chartreuse, anisette, curaçao, kum-

mel, gentiane, marasquin, absinthe, etc., en alliant celles-ci judicieusement avec vins fins ou eaux-de-vie diverses. Le nom ne fait rien à la chose. On les baptise à sa guise d'après le temps, le lieu et les circonstances. Ils sont souvent désignés sous des noms humoristiques tels que : "Consolation," "Etoile du Nord," "Reine de Saba," etc.

N° 1013. Brandy Crusta. — Prendre un verre ayant une forme semi-ovale, grandeur d'un verre à madère et autant que possible de couleur rouge ou verte. Le chemiser intérieurement avec une écorce de citron levée aussi mince que possible et d'une seule pièce, de manière que l'écorce dépasse le bord du verre d'environ cinq millimètres. Humecter le bord de jus de citron et le tremper dans le sucre granulé.

D'autre part, préparer un *brandy cocktail* dans lequel on ajoutera le tiers d'un jus de citron. Bien secouer et passer dans le verre préparé. Ajouter un peu de parfait-amour ou chartreuse verte.

N° 1014. Whisky Crusta. — Opérer comme ci-dessus en employant du whisky américain ou irlandais au lieu de cognac.

N° 1015. Kirsch Crusta. — D'après le principe du *brandy crusta* en employant de l'eau-de-vie de cerise (kirsch).

N° 1016. Apple-Jack Crusta. — D'après le principe du *brandy crusta* en employant de l'eau-de-vie de marc au lieu de cognac.

BOISSONS FROIDES SERVIES EN VERRES DE MOYENNE GRANDEUR. (1)

N° 1017. Sherry Cobbler. — Mettre deux cuillers à bouche de glace rabotée au fond d'un verre moyen (3 décilitres de contenance). Ajouter une cuillerée de sucre, 2 tranches d'orange. Bien mêler. Y adjoindre ensuite 1 décilitre de vin de xérès. Mêler de nouveau.

Ajouter quelques fraises ou framboises dans la saison et finir avec un peu d'eau gazeuse.

(1) Toutes ces boissons froides sont servies avec des chalumeaux.

La quantité de xérès dans cette boisson peut être diminuée de moitié, on la remplace par la même quantité de vin de Porto que l'on verse très doucement tout à fait à la fin.

N° 1018. Champagne Cobbler. — Mettre 6 cuillers à bouche de glace rabotée au fond d'un bol, ajouter 4 cuillerées de sucre. Bien mêler. Puis 3 tranches d'orange, 3 tranches de citron. Mêler une minute. Ajouter ½ bouteille de champagne brut. Diviser en deux ou trois verres moyens. Mettre, sur chacun d'eux, deux cuillerées de porto rouge.

N° 1019. Rhine Wine Cobbler. — Comme le précédent en employant n'importe quelle sorte de vin du Rhin ou de la Moselle.

N° 1020. Sauternes Cobbler. — Comme le cobbler au champagne en ajoutant toujours quelques fruits de saison.

N° 1021. Claret Cobbler. — D'après le principe du cobbler au champagne en employant du bon vin de Bordeaux rouge, en ajoutant quelques fraises ou framboises et en supprimant le porto.

N° 1022. Sherry and Egg. — Mettre un jaune d'œuf dans un verre moyen avec une petite cuillerée de sucre. Bien mêler. Ajouter 1 décilitre de xérès ou madère sec. Bien remuer.

N° 1023. Egg Nogg. — Mettre de la glace rabotée dans un grand verre à un tiers de hauteur. Ajouter un jaune, 2 décilitres de cognac, 1 centilitre de marasquin, une cuillerée de sucre, 5 centilitres de xérès. Secouer comme pour cocktail et verser dans un verre moyen. (Le marasquin peut être remplacé par une autre liqueur sucrée.)

N° 1024. Whisky Punch. — Glace rabotée à moitié hauteur dans un grand verre. Ajouter une forte cuillerée de sucre, 1 décilitre d'eau, le jus d'un citron, 6 ou 7 centilitres de whisky américain, irlandais ou écossais. Bien secouer. Passer dans un verre moyen. Ajouter une tranche d'orange et une tranche de citron.

N° 1025. Brandy Punch. — Comme le précédent en employant du cognac au lieu de whisky.

N° 1026. Gin Punch. — Comme le *whisky punch*. Employer du genièvre au lieu de whisky. Mettre un peu moins de sucre et remplacer celui-ci par du jus d'ananas (sirop).

N° 1027. Almond Punch. — Grand verre empli à moitié de glace rabotée. Ajouter le jus d'un petit citron, 6 centilitres de sirop d'orgeat, 5 centilitres de kirsch. Bien secouer. Passer dans un verre moyen. Emplir avec eau filtrée.

N° 1028. Strawberry Punch. — 4 centilitres de purée de fraises fraîches sucrée et passée, le jus d'un petit citron, 4 centilitres de cognac. Procéder comme pour le précédent. Finir d'emplir avec vin de Vouvray, sauternes ou autre. (Glace.)

N° 1029. Raspberry Punch. — 4 centilitres de purée de framboises sucrée et passée (ou l'équivalent de sirop de framboises), le jus d'un demi-citron, 4 centilitres de cognac. Procéder en tout comme pour le précédent. (Glace et vin.)

Remarques: On peut facultativement finir tous ces *punches* avec une petite partie de liqueur sucrée quelconque.

Toutes les boissons froides servies dans des grands verres sont toujours accompagnées de chalumeaux.

N° 1030. Milk Punch à l'Anglaise. — Faire fondre 500 gr. de sucre dans un litre d'eau. Mettre sur le feu. Amener à l'ébullition. Ecumer. Verser ce sirop dans une terrine vernissée, préalablement chauffée, contenant les zestes de six citrons levés très fins et six morceaux de macis.

Couvrir. Laisser infuser trois heures en tenant la terrine sur l'étagère du fourneau.

Ajouter alors le jus des six citrons et un litre de lait bouillant. Mêler. Passer à la chausse. Laisser refroidir et ajouter une bouteille de rhum. Mettre en bouteilles et tenir à la glacière.

Ce punch est parfois servi en même temps que la soupe tortue. Je ne l'ai jamais vu servir en Amérique.

N° 1031. Autres Punches. — Comme pour les cocktails, le nombre des ponches (ou *punches*) est illimité. On les fait souvent en mêlant plusieurs liqueurs ensemble, mais la base est toujours le jus de citron et une eau-de-vie quelconque. Dans certains cas on peut ajouter des fraises, framboises, cerises,

raisins, tranches minces d'ananas, etc. (Le *milk punch* ordinaire fait exception à cette règle.)

Un peu de glace à l'eau : citron, orange, framboise, etc., peut aussi être déposée sur le dessus en servant.

N° 1032. Mint Julep. — Mettre une forte cuillerée de sucre dans un grand verre mince (*tumbler*), puis les feuilles de deux branches de menthe verte, triturer le tout ensemble. Ajouter environ 6 centilitres d'eau de Selz, 5 centilitres de cognac, 2 centilitres de marasquin. Mêler. Retirer la menthe et remplacer celle-ci par trois pointes de menthe auxquelles on laisse adhérer le manche. Ces pointes doivent d'abord être trempées dans du rhum, puis dans du sucre granulé. Elles sont ensuite dressées debout contre les parois à l'intérieur du verre et d'un côté seulement. Le verre est alors empli de glace à moitié. On ajoute une tranche d'orange, d'ananas ou de citron. Finir d'emplir avec de la glace. Mettre une autre tranche d'orange et quelques fraises, framboises, cerises ou raisins sur le dessus. (Ces fruits préalablement roulés dans le sucre.) Servir avec les chalumeaux selon l'usage.

On peut couler doucement sur le dessus quelques gouttes de liqueur de couleur (chartreuse, curaçao, parfait-amour, etc.), ou encore un peu de vin de Porto.

N° 1033. Brandy and Soda. — Mettre quelques morceaux de glace dans un grand verre avec une cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 5 centilitres de cognac. Emplir avec eau gazeuse. Ajouter une tranche de citron, 5 ou 6 cerises, fraises, framboises ou grains de raisin muscat, suivant la saison.

N° 1034. Whisky and Soda. — Comme le précédent en remplaçant le cognac par du whisky américain ou irlandais.

N° 1035. Iced Soda. — Mettre 6 centilitres de sirop quelconque dans un grand verre. Verser dessus une bouteille de soda ou autre eau gazeuse très froide. La boisson prend le nom du sirop qui en est la base. On dit *Lemon soda*, *Orange soda*, *Raspberry soda*, etc., suivant qu'ils sont faits avec citron, orange, framboise, etc.

N° 1036. Ice-cream Soda. — Mettre deux ou trois fortes cuillerées de glace à la crème ou au sirop dans un grand verre. Verser dessus une bouteille d'eau gazeuse et servir avec une

cuiller à long manche. On dit *Vanilla Ice-cream soda, Chocolate Ice-cream soda, Raspberry Ice-cream soda,* etc.

N° 1037. Orangeade. — Mettre le jus d'une orange et celui d'un demi-citron dans un grand verre. Ajouter quelques morceaux de glace, 2 cuillerées de sucre, de l'eau filtrée ou de l'eau gazeuse, une tranche d'orange. Mêler.

N° 1038. Lemonade. — Exprimer dans un grand verre le jus d'un gros citron ou de deux moyens. Ajouter quelques morceaux de glace, 2 cuillerées de sucre. Bien mêler. Emplir avec eau filtrée ou soda, deux tranches minces de citron sur le dessus.

N° 1039. Egg Lemonade. — Glace pilée dans un grand verre, ajouter un jaune ou un œuf entier, le jus d'un citron, une cuillerée de sucre. Secouer à l'aide du gobelet. Emplir avec eau gazeuse. Mêler.

N° 1040. Brandy Sour. — Limonade dans laquelle on ajoute du cognac. Tranche de citron sur le dessus. On procède de même pour les *Kirsch sour, Whisky sour, Rum sour,* et *Gin sour.*

N° 1041. Sangarée. — Mettre de la glace pilée jusqu'aux trois quarts d'un grand verre. Ajouter 3 centilitres de whisky américain et 5 centilitres de vin de Porto. Mêler. Râper sur le dessus un peu de noix muscade.

N° 1042. Gin Fizz. — Grand verre aux deux tiers plein de glace rabotée. Ajouter une cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 6 centilitres de genièvre doux. Secouer ferme. Passer dans un autre grand verre. Y adjoindre une bouteille d'eau de Selz et une tranche de citron.

N° 1043. Whisky Fizz. — Grand verre aux deux tiers plein de glace rabotée. Ajouter deux cuillerées de sucre, le jus d'un citron, 6 centilitres de whisky américain, irlandais ou écossais. Bien secouer. Passer dans un grand verre. Y mêler une bouteille de limonade gazeuse très froide. Tranche de citron.

N° 1044. Brandy Fizz. — Grand verre aux trois quarts plein de glace rabotée, une petite cuillerée de sucre, 6 centi-

litres de cognac. Bien secouer. Passer dans un grand verre. Ajouter une bouteille de limonade gazeuse très froide. Tranche de citron dessus. Jus de citron.

Remarque: On peut facultativement mêler un blanc ou un jaune d'œuf, même un œuf entier dans tous les *fizz*. On peut aussi ajouter quelques jets de liqueurs douces au choix.

Le mot *Fizz* vient du verbe *to fizz* (siffler, pétiller), par allusion au bruit que font les eaux gazeuses et les vins mousseux au moment qu'ils sont versés dans le verre.

N° 1045. Milk Punch ordinaire. — Grand verre avec deux fortes cuillerées de glace rabotée, deux cuillerées de sucre. Mêler. Ajouter 4 centilitres de cognac, 1 centilitre de rhum. Emplir avec lait. Bien secouer. Passer dans un autre grand verre. Muscade râpée dessus.

N° 1046. Ale Punch. — Prendre un verre très froid. Mettre au fond une petite cuillerée de sucre, quelques gouttes de jus de citron, 3 centilitres de cognac. Ajouter une petite bouteille de Bass's ale ou de Burton ale. Muscade râpée dessus.

N° 1047. Porter Punch. — Comme le précédent en remplaçant l'ale par du Guiness's stout.

N° 1048. Sherry Flip. — Emplir jusqu'à moitié de hauteur, avec glace pilée, un grand verre (*tumbler*). Ajouter un jaune, une petite cuillerée de sucre, 1 centilitre de liqueur de noyau, 2 centilitres de curaçao blanc, 4 centilitres de xérès. Bien secouer avec le gobelet. Passer dans une coupe à champagne. Râper un peu de noix muscade sur le dessus.

N° 1049. Brandy Flip. — Procéder exactement comme pour le *Sherry Flip* en employant 2 centilitres de liqueur de noyau, 2 centilitres de curaçao blanc et 3 centilitres de bon cognac. Le reste comme pour le *Sherry Flip*.

N° 1050. Port Wine Flip. — Procéder exactement comme pour le *Sherry Flip* en employant du curaçao rouge au lieu de blanc et du vin de Porto au lieu de xérès.

N° 1051. Whisky Flip. — Comme le *Brandy Flip* en remplaçant le cognac par du whisky américain ou irlandais.

N° 1052. Mixed Flip. — Procéder en tout comme pour le *Sherry Flip* en remplaçant les liqueurs par 2 centilitres de cognac, 2 centilitres de genièvre doux et 3 centilitres de xérès.

N° 1053. Gin Flip. — Procéder comme pour le *Sherry Flip* en substituant du genièvre doux (*Tom gin*) au vin de Xérès.

BOISSONS POUR SOIRÉES ET TEA PARTIES.

N° 1054. Wine Cups. — Les coupes ou bols dont les recettes sont données plus bas forment, avec le thé et le café glacés, les boissons favorites des soirées et *garden-parties.*

Elles sont composées de vins blancs ou rouges, choisis dans les meilleurs; d'eau de Selz, soda ou eau minérale naturelle ne décomposant pas le vin. Elles sont parfumées avec épluchures de concombre, menthe verte ou bourrache; tranches minces d'ananas. tranches de bananes, fraises ou framboises, et d'une liqueur quelconque, blanche pour les vins blancs, telles que curaçao blanc, marasquin ou eau de noyau; rouge pour les vins rouges: curaçao, parfait-amour, grenadine, etc.

A défaut de ces dernières liqueurs on peut, pour les coupes au vin rouge, faire une infusion de quatre-épices, cannelle, macis et clous de girofle, que l'on mouille avec vin. On amène le tout près de l'ébullition dans un poêlon, on retire du feu et on tient ainsi l'infusion à couvert dans un lieu chaud pendant une heure. L'infusion est alors passée, puis refroidie.

Comme ces boissons sont forcées d'attendre sur le buffet, on est obligé de mettre dans le bol un morceau de glace relativement gros, et, comme naturellement celui-ci affaiblit la boisson en fondant, on ajoute généralement un peu de bon cognac pour tenir la boisson au degré voulu.

Dans tous les cas, les boissons employées ainsi que les fruits sont toujours mis sur la glace deux ou trois heures avant de préparer la coupe.

Si les vins sont trop secs on ajoute un peu de sirop blanc ou sirop de framboise suivant le cas.

Ces boissons sont préparées dans un bol en argent ou dans un pot en cristal. Le bol ou le pot est placé sur la glace, on ajoute les fruits et herbages qui doivent parfumer le li-

quide, ces fruits sont saupoudrés de sucre et on laisse macérer ainsi une heure à couvert. Le vin, la liqueur et l'eau gazeuse sont ajoutés au moment de servir.

Remarque: Afin d'éviter de mettre de la glace dans la boisson et ainsi s'abstenir d'y ajouter du cognac, on peut tenir le bol ou le pot sur de la glace pilée, car on doit penser qu'il y a souvent dans ces parties des dames ou jeunes filles qui n'aiment pas les boissons trop alcoolisées.

N° 1055. Champagne Cup N° 1. — Deux tranches d'ananas épluchées, trois tranches d'orange non épluchées, trois tranches de citron de même, 80 gr. de fraises épluchées et lavées, 50 gr. de sucre. Laisser macérer au frais. Ajouter au moment de servir et à l'état très froid: 1 décilitre de marasquin, 2 bouteilles de champagne sec, 2 bouteilles de soda ou un siphon d'eau de Selz.

N° 1056. Champagne Cup N° 2. — Deux épluchures de concombre, d'une longueur chacune de 12 centimètres environ, sur 15 millimètres de large, trois tranches de citron, une banane mûre à point épluchée et fendue en deux sur la longueur, trois branches de menthe verte, 50 gr. de fraises épluchées et lavées, 50 gr. de grains de raisins muscat, 60 gr. de sucre. Laisser macérer. Ajouter 2 bouteilles de champagne, 1 bouteille de chablis (graves ou vin du Rhin), 2 décilitres de curaçao blanc et 3 bouteilles de soda, ou leur équivalent d'eau de Selz.

N° 1057. Champagne Cup No 3. — Comme la recette N° 1 en ajoutant une petite feuille de bourrache un peu froissée.

Ou comme la recette précédente (N° 2) en supprimant l'épluchure de concombre et la banane et en remplaçant celles-ci par de la bourrache comme ci-dessus.

N° 1058. White Wine Cup N° 1. — Employer du vin de Saumur, Vouvray, Seyssel ou Asti et procéder comme pour la coupe de champagne N° 1.

N° 1059. White Wine Cup N° 2. — Employer du vin de Chablis, Graves, vin blanc suisse ou vin du Rhin et procéder comme pour la recette des coupes au champagne N° 2 ou 3.

N° 1060. Claret Cup No 1. — Trois branches de menthe, trois tranches d'orange, trois tranches de citron, 80 gr. de framboises ou, à défaut, des fraises, une banane juste mûre à point fendue en deux, 30 gr. de sucre. Laisser macérer. Ajouter 1 décilitre de sirop de framboise, 1 décilitre de curaçao rouge, 3 bouteilles de bon bordeaux rouge, 3 bouteilles de soda ou l'équivalent d'eau de Selz.

(Le mot anglais *claret* désigne le vin rouge de Bordeaux dans un sens général.)

N° 1061. Claret Cup N° 2. — Même recette que la précédente en ajoutant soit deux épluchures de concombre comme il est dit à la coupe de champagne N° 2, soit deux feuilles de bourrache prises sur le centre de la plante.

Ou encore une épluchure de concombre et une feuille de bourrache.

N° 1062. Burgundy Cup N° 1. — Trois tranches d'ananas épluchées, trois tranches d'orange au naturel, deux bananes épluchées et fendues en deux parties, trois pièces d'épluchure de concombre comme il est dit à la coupe de champagne N° 2, 50 gr. de fraises lavées et épluchées, 80 gr. de framboises, 60 gr. de sucre. Faire macérer. Ajouter 3 bouteilles de vin rouge de Bourgogne, 2 décilitres de sirop de framboises. 1 décilitre de curaçao, 3 bouteilles de soda ou l'équivalent d'eau de Selz.

N° 1063. Burgundy Cup N° 2. — Comme la recette précédente en supprimant le curaçao et en ajoutant une demi-bouteille de vin de Porto.

N° 1064. Burgundy Cup N° 3. — Comme l'une ou l'autre des deux recettes précédentes en ajoutant soit deux morceaux d'épluchure de concombre, soit deux ou trois feuilles de bourrache, ou ces deux derniers articles combinés.

N° 1065. Havana Cup. — Prendre deux tranches de corossol, deux tranches d'ananas épluchées, deux tranches d'orange, deux tranches de citron, un ou deux limons coupés aussi en tranches, le tout sans être épluché, une banane mûre à point épluchée et fendue. Ajouter 100 gr. de sucre. Laisser macérer. Finir avec 2 bouteilles de champagne ou vin du

Rhin, ½ bouteille de xérès et 3 bouteilles de soda ou l'équivalent de siphon.

Remarque: Le corossol dans cette boisson trouble légèrement le liquide en le blanchissant, mais le parfum délicieux qu'il lui donne fait oublier cette imperfection. On peut, au lieu de vin blanc, employer du château-margaux ou du château-lafite et finir avec demi-bouteille de marsala ou d'alicante.

N° 1066. Excelsior. — Mettre 125 gr. de sucre dans un bol avec trois jaunes d'œufs. Travailler comme pour biscuit. Ajouter encore trois jaunes, un à un en travaillant. Une fois l'appareil mousseux, ajouter 1 kilo de glace rabotée, le jus de 4 oranges, 6 centilitres de liqueur de noyau, 6 centilitres de curaçao, 8 centilitres de cognac. Mêler deux ou trois minutes. Finir avec une bouteille de champagne. Servir en coupes.

N° 1067. Iced Coffee. — Faire du café à la Française, filtré d'après le principe. Sucrer sans exagération. Laisser refroidir. Décanter avec soin. Le mettre deux heures sur la glace. Servir en ajoutant un morceau de glace propre dans le pot.

N° 1068. Iced Tea. — Faire le thé selon l'usage en ayant soin de ne pas le laisser infuser à l'excès, le passer, le sucrer modérément. Ajouter quelques tranches de citron et laisser refroidir. Finir et servir comme le café ci-dessus.

N° 1069. Limonade et Orangeade pour Réceptions. — Ces boissons sont préparées d'après les principes indiqués ci-avant pour les verres individuels, les proportions restent les mêmes. On peut ajouter des fruits de saison (fraises, framboises, raisins, etc.).

N° 1070. Cordials (*Petits Verres*). — Ces boissons ne sont autre chose que nos liqueurs fines servies en petits verres:

soit chartreuse, bénédictine, curaçao, marasquin, fine champagne, etc.

En Amérique on sert souvent trois ou quatre sortes de liqueurs dans le même petit verre. Dans ce cas elles sont choisies de couleur bien tranchée. Elles doivent être versées très doucement, le goulot de la bouteille touchant le verre et en tenant celui-ci penché, de manière que chaque liqueur surnage sur la précédente sans se mêler. Elles restent ainsi par couches et sont très agréables à l'œil.

Ainsi on pourra d'abord commencer avec un peu de chartreuse verte, puis du cognac, puis du parfait-amour en finissant avec du marasquin ; ou encore de la crème de mocha ou du China-China, de la chartreuse jaune, puis de la grenadine, etc.

Ces petits verres sont généralement servis sous des noms fantaisistes auxquels sont souvent mêlés les dieux de la mythologie, ou les qualités morales de l'humanité !

BOISSONS CHAUDES.

Les Anglais ont comme nous diverses sortes de boissons chaudes telles que grogs faits avec vin, bière ou liqueurs. Comme je ne les connais que théoriquement je ne prends pas la liberté de les publier.

Les Américains sont peu enclins à ces sortes de boissons. On emploie cependant fréquemment les suivantes :

N° 1071. Chocolat et Cacao (*Hot Chocolate or Cocoa*). — Faire bouillir la quantité de lait nécessaire. Y ajouter soit du chocolat émincé, soit du cacao en poudre délayé à l'eau en proportion voulue. Dissoudre. Passer au chinois et servir.

Envoyer en même temps un bol de crème fouettée.

Remarque : On ne doit pas hésiter pour se procurer le meilleur chocolat vanillé, ou le meilleur cacao en poudre. Eviter de se servir de cacao moulé qui est souvent falsifié avec du glucose et de la fécule et qui est fabriqué avec des cacaos à bon marché. Je connais cette partie presque aussi bien que la cuisine et j'en parle avec expérience. Le chocolat ou cacao est servi en même temps que le thé.

N° 1072. Limonade chaude (*Hot Lemonade*). — Procéder comme pour la limonade ordinaire en employant de l'eau chaude au lieu d'eau froide.

N° 1073. Hot Milk Punch. — Mettre une cuillerée de sucre dans un grand verre. Ajouter un peu d'eau. Faire dissoudre. Y adjoindre 6 centilitres de cognac, 1 centilitre de rhum. Emplir avec lait bouillant. Râper un peu de muscade sur le dessus.

N° 1074. Brandy Toddy. — Mettre deux grains de sucre dans un verre moyen, humecter d'un peu d'eau chaude, faire fondre le sucre. Ajouter 7 centilitres de cognac. Emplir le verre avec de l'eau bouillante. Finir avec une tranche de citron. Les *whisky toddy, gin toddy, rum toddy* et *kirsch toddy* se font d'après les mêmes principes.

CHAPITRE XXVI.

CONSERVES AMÉRICAINES.

N° 1075. Conserves de Ménage. — Si les ménagères nées en Amériques sont peu renommées pour leur cuisine elles sont néanmoins très expertes dans l'art de faire certaines pâtisseries du pays et dans celui de confectionner des conserves, des confitures et des gelées de toutes sortes.

A part les fruits usuels: pêches, poires, abricots, fraises, etc., elles emploient beaucoup de fruits et de baies sauvages, inconnus ou négligés dans notre pays.

Le fruit du pommier sauvage est employé pour faire de la gelée assez semblable à la gelée de coings. Cette gelée n'ayant aucun goût particulier est généralement parfumée avec une ou plusieurs épices telles que girofle, quatre-épices, gingembre, etc. Elle peut aussi être parfumée à la vanille et au citron.

Elles emploient de même les nèfles vulgaires.

La nombreuse famille des airelles qui comprend les canneberges, les myrtilles, etc., est utilisée pour faire des tartes, des confitures, des gelées. Les meurons et les baies de cette famille sont utilisés de même.

Les prunelles des haies et des bois sont aussi employées. Les cerises sauvages qui croissent presque partout servent à faire une sorte de vin et du *sherry-brandy*.

Les baies de sureau elles-mêmes sont utilisées de diverses façons. (Je dois dire ici que ce sureau n'est pas le même qu'en Europe.)

Pour les conserves de fruits en flacons, ces ménagères emploient un moyen très simple:

Le fruit est poché, à point, dans le sirop. Les bocaux sont placés quelques minutes dans l'eau en ébullition afin de les immuniser, il en est de même des couvercles. Si des rondelles de caoutchouc sont employées, elles sont aussi trempées une minute dans l'eau bouillante,

Les bocaux sont alors égouttés un à un et emplis à mesure, aussi pleins que possible, avec le fruit et le sirop tous les deux à l'état bouillant. S'il y a lieu, la rondelle de caoutchouc est placée sur le bord du goulot, le couvercle est mis en place (toujours à l'état bouillant). La fermeture est ensuite assurée.

Les meilleurs bocaux pour ces conserves sont ceux connus sous le nom d'*Economy jars*. Ils ferment hermétiquement sans avoir besoin d'employer la rondelle de caoutchouc.

Le couvercle est assuré par un ressort, que l'on retire une fois le bocal refroidi.

Par ce simple système, les fruits et même certains légumes peuvent être gardés aussi longtemps que ceux passés à l'autoclave, mais l'opération demande beaucoup de soins et autant de propreté.

N° 1076. Pêches à l'Aigre-doux (*Sweet Pickled Peaches*). — Prendre des pêches à peine mûres, les éplucher et les jeter à mesure dans une terrine contenant de l'eau acidulée avec jus de citron, de manière à en obtenir 5 kilos.

D'autre part, préparer un sirop avec 18 décilitres de vinaigre et 2 kilos 750 de sucre. Ajouter 50 gr. de cannelle en bâtons, 40 gr. de gingembre écrasé, 30 gr. de macis, 30 gr. de girofle et 30 gr. de quatre-épices (ces épices non moulues).

Faire bouillir le tout ensemble, dans un bassin de cuivre, pendant dix minutes, puis ajouter les pêches en plusieurs fois, de manière à pouvoir les faire blanchir aisément. Elles doivent rester un peu fermes et être un peu transparentes.

Ranger les pêches à mesure dans des bocaux très propres trempés à l'eau bouillante, puis séchés sur l'étagère du fourneau. Tenir au chaud.

Une fois toutes les pêches ainsi pochées, passer le sirop, le faire réduire de moitié de son volume original.

Mettre trois clous de girofle et 6 grains de quatre-épices dans chaque bocal. Verser le sirop sur les pêches et boucher immédiatement avec les couvercles aussi passés à l'eau bouillante et, s'il y a lieu, les rondelles de caoutchouc immunisées de même.

Pour cela (et sans faire de réclame) les bocaux *Economy air-tight Jars* sont les meilleurs.

Remarque: On peut, facultativement, mettre les pêches dans une saumure légère après les avoir épluchées et les laisser macérer jusqu'au lendemain.

N° 1077. Fruits divers à l'Aigre-doux (*Sweet Pickles*). — En employant les principes et les proportions indiquées ci-dessus, on peut préparer toutes sortes de fruits, sauf ceux ayant des tendances à s'écraser.

N° 1078. Tomates vertes à l'Aigre-doux (*Green Tomato Pickles*). — Se procurer 10 kilos de tomates n'ayant pas encore atteint toute leur grosseur, c'est-à-dire quand elles sont encore à moitié vertes. Supprimer la partie dure à la connexion de la tige et du fruit. Emincer les tomates.

Eplucher 1 kilo 500 de gros oignons d'Espagne, ou à défaut des oignons ordinaires, les émincer très fins.

Ranger oignons et tomates dans une terrine par couches, en les mêlant et en saupoudrant chaque couche d'un peu de sel fin. Laisser le tout macérer jusqu'au lendemain. Egoutter alors la préparation à fond, dans une passoire émaillée.

Prendre deux beaux citrons, les couper en deux longitudinalement, retirer les semences s'il y a lieu, et les émincer très fins.

Mettre les tomates, oignons et citrons dans une bassine en cuivre, ou marmite émaillée. Ajouter 2 litres de vinaigre, 2 kilos de cassonade blonde, 60 gr. de turmérie, 30 gr. de girofle en poudre, 30 gr. de quatre-épices moulue, 20 gr. de macis, 10 gr. de semences de céleri, 100 gr. de semences de moutarde, 3 gr. de poivre de Cayenne.

Cuire le tout ensemble. Mettre en bocaux en sortant du feu en prenant toutes les précautions indiquées pour les pêches à l'aigre-doux.

Dans le cas où l'on ne pourrait se procurer les bocaux américains, on emploierait les bocaux ordinaires fermés avec des bouchons de liège. Il faudrait dans ce cas faire bouillir les bouchons sept à huit minutes pour les immuniser, boucher les flacons de suite, et les goudronner aussitôt froids.

N° 1079. Pastèque à l'Aigre-doux (*Spiced Water-melon*). — Choisir un melon d'eau juste mûr à point. Retirer l'écorce et la partie molle contenant les semences, de manière à ne garder que la partie ferme. Couper celle-ci en tranches d'environ trois centimètres d'épaisseur, puis détailler chaque tranche sur l'épaisseur avec le tube à colonne d'un centimètre de diamètre.

Préparer une saumure avec 1 kilo de sel et 5 litres d'eau filtrée.

Mettre le melon coupé dans cette saumure. Placer un plat ou une assiette avec un poids sur le dessus afin de tenir le melon immergé. Laisser macérer 24 heures. Egoutter. Laver le melon à plusieurs eaux et le faire blanchir cinq minutes. Egoutter de nouveau.

Mettre ensuite le melon dans une casserole étamée avec la grosseur d'une noix d'alun et 1 kilo de cassonade blonde pour 5 litres de chair de melon, mouiller à couvert avec vinaigre de cidre. Cuire doucement jusqu'à ce que le melon soit transparent (environ 25 minutes). Egoutter et jeter la cuisson.

Peser alors la chair du melon et, pour chaque kilo, ajouter 900 gr. de cassonade blonde et 9 décilitres de vinaigre de cidre pas trop fort. Mettre le tout dans une casserole et y ajouter un sachet comme suit:

Toujours pour chaque kilo de chair: 10 gr. de quatre-épices (*allspice*), 10 gr. de cannelle en bâton, 10 gr. de macis, 5 gr. de clous de girofle, 5 gr. de turméric, 5 gr. de gingembre. (Toutes ces épices à l'état naturel.)

Cuire très doucement jusqu'à parfaite cuisson, tout en tenant le melon aussi entier que possible.

Mettre en bocaux avec tous les soins expliqués pour les pêches à l'aigre-doux.

N° 1080. Chutney. — Éplucher et écorer des pommes aigres de manière à en avoir 1.500 gr. Les émincer, les faire cuire avec 1 litre de vinaigre de vin blanc. Ajouter 500 gr. de cassonade, 30 gr. de piments *Chili* émincés très fins, 200 gr. de malagas sans pépins, 200 gr. de smyrnes, 100 gr. de corinthes, deux gousses d'ail écrasées, 500 gr. de cédrat confit émincé fin, 500 gr. de gingembre confit coupé un peu gros, 30 gr. de sel, 125 gr. de graines de moutarde (*mustard seed*), 125 gr. de tamarin, 15 gr. de gingembre en poudre et, si possible, 500 gr. de mangues de conserve ou préparées d'après le principe des pêches à l'aigre-doux.

Cuire le tout cinq minutes et mettre l'appareil en bocaux comme il est expliqué pour la conserve de tomates.

N° 1081. Noix au Vinaigre (*Pickled Walnuts*). — Choisir des noix vertes ayant acquis leur grosseur naturelle, mais qui peuvent encore être traversées facilement avec une épingle. Les essuyer, les piquer profondément sur toute la surface. Les faire mariner dans une saumure composée dans les proportions d'un litre d'eau pour 100 gr. de sel, pendant trois jours, puis leur faire donner quelques bouillons dans leur

saumure et les laisser encore trois jours. Faire bouillir de nouveau. Donner ainsi quatre *façons*. Mettre alors les noix dans des bocaux et verser dessus l'infusion suivante :

Proportions : 5 litres de vinaigre, 80 gr. de poivre noir en grains, 35 gr. de quatre-épices (*myrtus pimenta*), 35 gr. de clous de girofle, 35 gr. de macis et 40 gr. de racine de gingembre écrasée. Cuire doucement un quart d'heure.

Verser sur les noix à l'état bouillant sans passer. Bien boucher.

N° 1082. Tomato Ketchup. — Les *ketchups* (ou *catsups*) sont des sauces ou jus plus ou moins épais, faits avec certains légumes, assez fortement épicés et que l'on emploie dans la cuisine anglaise pour assaisonner d'autres sauces ou pour accompagner des viandes froides. Les plus employés sont ceux faits avec des tomates ou des champignons.

. . . . . .

Prendre 10 kilos de belles tomates saines et mûres à point, les laver ou les essuyer et les émincer. Emincer aussi 1 kilo 500 d'oignons. Cuire le tout ensemble. Passer au tamis.

Remettre la purée sur le feu, ajouter 1 litre ½ de bon vinaigre de vin, 1 kilo de cassonade blonde. Réduire à consistance d'un potage bisque.

Ajouter alors 50 gr. de sel, 60 gr. de moutarde anglaise, 40 gr. de poivre blanc, 15 gr. de paprika, 5 gr. de poivre de Cayenne, 50 gr. de gingembre, 40 gr. de quatre-épices, 10 gr. de macis (toutes ces épices en poudre), 2 noix muscades râpées.

Cuire quelques minutes de plus. Mettre en bouteilles. Goudronner.

N° 1083. Mushroom Ketchup. — Prendre des champignons frais très propres, les émincer. Les mettre dans une terrine, par couches, en saupoudrant chaque lit avec un peu de sel fin. Couvrir. Laisser macérer pendant trois jours dans dans un lieu frais en remuant tous les jours. Passer le jus dans un linge solide avec pression. Mesurer ce liquide et le mettre dans une casserole.

Pour chaque litre de jus, ajouter les épices suivantes : 10 gr. de quatre-épices, 10 gr. de gingembre, 8 gr. de macis, 3 gr. de cayenne, 3 gr. de muscade, 3 gr. de girofle (le tout en poudre). Cuire jusqu'à l'état sirupeux. Mettre en bouteilles. Ficeler. Goudronner.

CUISINE
DE L'AMÉRIQUE CENTRALE

Il y a déjà bien des années, je fus emmené par une famille espagnole habitant Paris pour aller faire une saison de cinq mois dans leurs plantations de Cuba. J'étais spécialement chargé de la cuisine française pour Mme de M. et les enfants qui y étaient habitués.

M. de M. qui avait été élevé en Colombie était partisan de la cuisine espagnole telle qu'elle est pratiquée dans l'Amérique centrale, et l'on préparait, chaque fois qu'il était présent, un plat spécial à son intention. J'avais comme second un mulâtre qui excellait dans cette partie et qui était spécialement chargé de ce soin, sous la direction du maître-d'hôtel qui, lui-même un mulâtre, possédait des talents culinaires peu ordinaires.

Ce maître-d'hôtel M. Salomé M. avait d'abord fait ses débuts en cuisine du temps de l'esclavage. Malgré sa couleur c'était un parfait gentilhomme, parlant l'anglais et le français à la perfection. Il avait voyagé avec la famille dans le monde entier, mais surtout en Espagne et dans l'Amérique du Sud d'où (s'intéressant toujours à la cuisine comme tous les hommes de couleur), il avait rapporté des recettes de toutes sortes apprises sur les lieux.

Partageant largement les mêmes dispositions et n'ayant jamais négligé d'apprendre tout ce qui était en mon pouvoir, je me suis intéressé à tous ces plats et c'est ce qui fait que je peux les publier aujourd'hui.

UNE PLANTATION DE CANNE A SUCRE.

MŒURS TROPICALES.

Si l'on consulte la carte, on pourra s'assurer que Cuba est une langue de terre dont l'extrémité Est commence à un détroit la séparant d'Haïti, et l'extrémité Ouest finit à l'entrée du golfe du Mexique. Santiago se trouvant à peu près à égale distance de la pointe Sud de la Floride et de la pointe Nord de la Colombie est donc placée au centre des deux Amériques.

Cette île a été surnommée avec raison la Perle des Antilles. Ce fut la première terre importante découverte par Colomb; elle a, à proprement parler, la superficie de l'Angleterre.

La plus belle plantation de l'île est peut-être celle de Santa Rosa où je devais résider. Elle est située dans la province de Matanzas à environ trois kilomètres d'une petite bourgade de deux mille habitants, en majorité nègres ou chinois, qui porte le nom baroque de *La Union de los Reyes* (L'Union des Rois.)

Imaginez-vous des champs de canne à sucre, à perte de vue; de la canne si haute qu'une armée pourrait se dissimuler dessous avec sa cavalerie et ses canons. (On sait que la canne à sucre est une plante assez semblable au maïs mais beaucoup plus haute, la tige est ligneuse, compacte et très lourde, tous les pores de la plante étant bourrés de jus sucré.) Cette immensité verte est égayée çà et là par quelques palmiers royaux dont le grand plumeau vert se détache sur le ciel bleu.

A des distances de trois, quatre, cinq kilomètres et plus se trouve le *central*. Ce mot résume tous les bâtiments nécessaires à l'exploitation d'une plantation de canne à sucre. C'est d'abord l'*ingenio* (l'usine), la *casa grande* (maison des maîtres), le *barracón* (habitation des esclaves encore employée de mon temps et probablement existante aujourd'hui), la *carpintería* (charpenterie), la *caballeriza* (écurie).

Il y a en plus des dépendances pour l'administrateur, pour le chimiste, le chef jardinier et les autres chefs de par-

ties, ainsi que pour les blancs et les Chinois qui ne logent pas au *barracón.*

Tous ces "centrals" portent des noms de saints ou d'attributs religieux, ainsi on les nomme *Santa María, San Joachim, La Concepción,* etc.

L'usine ou moulin à sucre marche jour et nuit pendant cinq mois de l'année environ, c'est-à-dire pendant la récolte qui commence vers le mois de novembre.

La canne est plantée comme la vigne, en rangs, elle est labourée de même; la plantation est renouvelée selon le terrain tous les dix ou quinze ans. On ne fait qu'une récolte par an, et la canne est alors coupée à ras du sol à l'aide d'un sabre court appelé *machete,* elle est dépouillée de ses feuilles et divisée en tronçons d'environ 80 centimètres.

Une ligne privée de chemin de fer dessert toute la plantation. Les wagons sont chargés sur le champ et amenés près de l'usine par une locomotive. Là on décharge la canne sur une sorte de trottoir roulant qui la porte d'abord sur une puissante broyeuse à cylindres, et, après avoir subi un premier broyage, les débris de canne tombent sur un second chemin roulant qui les porte sur une seconde machine chargée d'extraire le reste du jus. Pendant ce temps le suc de canne délivré et filtré court vers des réservoirs en un volume semblable à l'eau qui court le long des ruisseaux dans les rues de Paris. Ce jus est pompé à mesure dans d'immenses chaudières surveillées par des nègres ou des Chinois presque nus. Là il subit une première évaporation. Arrivé à un certain degré de viscosité, il est envoyé par des tuyaux dans d'autres machines qui finissent de le réduire. C'est alors de la cassonade de couleur peu appétissante.

Les wagonnets portent ensuite ce sucre vers des laveuses mécaniques qui lui font subir un premier raffinage; c'est à ce moment la cassonade telle qu'on la trouve dans le commerce. Le sucre est expédié sous cette forme pour être raffiné ailleurs, une seconde fois.

Les impuretés extraites du premier raffinage sont converties en mélasse. D'autre part, une fois la canne broyée à fond, les résidus sont envoyés mécaniquement vers les foyers des machines qui sont grands comme des chambres ordinaires, et ce sont ces détritus qui remplacent le charbon et qui fournissent à la fois la vapeur et la force. Les débris non employés servent à faire du rhum, qui, à l'état naturel est complètement blanc et se vend sur les lieux quarante ou cinquante centimes le litre. On n'en abuse cependant pas, car pendant

cinq mois de séjour dans l'île je n'ai jamais vu un homme ou une femme en état d'ébriété.

L'eau étant très rare pendant la saison sèche, des machines sont chargées de condenser la vapeur fournie par la réduction du jus de canne; l'eau ainsi extraite est envoyée par des tuyaux dans un réservoir à distance.

La feuille même de la canne est employée pour nourrir les bestiaux, ce qui fait que tout dans cette plante est utilisé.

Il faut encore ajouter que la plantation est divisée en colonies qui sont travaillées par des Espagnols ou des nègres et ceux-ci reçoivent le tant pour cent du sucre produit sur leur propre colonie. A cet effet la canne chargée sur les wagons est pesée avec ceux-ci avant d'être livrée aux broyeuses, la tare est déduite du poids total et, comme au moulin, chacun passe à son tour.

Mais comme la canne est plus ou moins riche en sucre, suivant les soins qu'elle a reçus et probablement suivant la saison et le terrain qui la produit, un chimiste spécialement attaché à l'usine prend un échantillon du jus de chaque wagon déchargé afin de calculer le taux qui doit revenir à chacun d'eux.

L'installation de l'usine de M. de M. avait coûté plusieurs millions.

A Santa Rosa la *casa grande* était un fort joli bâtiment presque tout en marbre. Quatre colonnes doriques en ornaient la façade. Les parquets étaient dallés de marbre blanc que polissaient constamment cinq ou six Chinois. Devant la maison était une terrasse garnie de plantes et de fleurs tropicales.

A chaque extrémité de la maison, en arrière et perpendiculairement à celle-ci, était un corps de bâtiments à un étage à peu près de la longueur de la *casa grande*. Ceux-ci étaient réunis par une quatrième aile placée parallèlement à la maison principale. Le tout formait naturellement une cour carrée à l'intérieur. Cette cour est connue dans tous les pays espagnols sous le nom de *patio*.

Le *patio* vient de l'Orient. Ce sont les Arabes qui l'ont cédé aux Maures, les Maures l'ont laissé aux Espagnols et ceux-ci l'ont importé dans leurs colonies comme ils y ont importé leur cuisine et leur *siesta*.

A Santa Rosa un grand couloir courait sous les bâtiments tout autour du *patio*. Ceux-ci étaient supportés par des ar-

cades dans le genre de celles de la rue de Rivoli à Paris, toutes proportions gardées.

A chaque coin du *patio* était un palmier-éventail (*Livistonia Chinensis*). (Ces palmiers m'ont souvent fait rêver, car la Nature les a pourvus d'une sorte de toile que l'on croirait avoir été tissée à la main, qui emmaillotte en quelque sorte la tige des feuilles, et qui les rend capables de résister aux ouragans les plus formidables.) Au centre se trouvait une jolie fontaine avec un jet d'eau qui retombait en innombrables perles. On y parvenait par des passages dallés de briques rouges. Le reste de la cour était garni de plantes tropicales sur lesquelles de temps en temps on apercevait un iguane ou un caméléon qui se chauffait au soleil.

Afin de donner une idée de l'installation d'une cuisine dans ces pays tropicaux je dirai que celle de Santa Rosa était construite à un angle du *patio,* en arrière des arcades dont j'ai parlé. On y pénétrait par deux autres arcades où sous chacune d'elles auraient pu passer deux automobiles de front. Il n'y avait aucune porte.

Dans l'une de ces pièces était un potager à charbon de bois avec environ seize foyers. Dans l'autre pièce se trouvaient un fourneau moderne et les ustensiles nécessaires. La chose la plus remarquable était une *tinaja* ou cruche en terre cuite qui devait contenir deux ou trois hectolitres. Elle servait de réservoir d'eau.

Au-dessus de chaque fourneau était un grand espace rectangulaire ouvert mais muni de solides barreaux. On pouvait par là contempler les arbres et le ciel.

A proximité de la cuisine était le garde-manger avec une petite glacière.

La cuisine était pavée de briques rouges; les murs, le potager et aussi les arcades étaient doublés de briques blanches émaillées avec des dessins bleus, et le tout se terminait en voûte comme une église.

Autour du *patio* et sur trois côtés étaient les chambres pour le service et les logements du personnel de race blanche. Les nègres couchaient au *barracón.*

Une porte cochère était pratiquée à un angle diagonalement opposé à la cuisine et était fermée chaque soir.

Un grand parc, où l'on avait réuni à grands frais les plantes les plus rares et les fleurs les plus belles, ainsi que de nombreux arbres fruitiers et autres, se trouvait attenant aux bâtiments formant quadrilatère avec la maison des maîtres. Un jardin potager contigu à celui-ci nous fournissait à la

fois presque tous les légumes de nos climats aussi bien que ceux du pays.

Presque en face de la maison des maîtres, mais reculées à environ deux cents mètres étaient les usines avec leur ronflement continu.

Le *barracón!...* Ce mot sinistre, digne pendant du mot bagne, évoque en nous les pages d'Harriett Beecher : *la Case de l'Oncle Tom...* Il évoque le commerce infâme de la traite, l'horrible injustice de la force sur le droit, les noirs pourchassés par les affreux bouledogues. Le père vendu à l'un, la mère vendue à l'autre, les enfants adjugés au gré des enchères. Toute la famille dispersée comme les feuilles par le vent, toutes les lois sacrées de la nature foulées aux pieds par un système horrible sans cœur et sans entrailles.

On aurait pu écrire sur la porte de ce lieux infâme la phrase placée par Dante à l'entrée des enfers :

Toi qui entres ici, abandonne toute espérance!

J'ai visité ce lieu dix ans après l'émancipation des esclaves et la chose n'était pas changée.

Le *barracón* de Santa Rosa était, comme dans toutes les autres plantations, construit en rectangle. C'était des bâtiments de la hauteur d'un étage couverts de tuiles rouges, longs d'environ deux cents mètres sur soixante de large. Aucune fenêtre n'en égayait l'extérieur. La seule entrée se trouvait à l'une des extrémités du côté des usines, sous une voûte se fermant par une porte épaisse bardée de fer, et celle-ci doublée d'une herse solide comme dans les vieux forts. La porte était fermée à neuf heures du soir et la herse s'abaissait à la même heure, même de mon temps.

A l'intérieur de ce carré de bâtiments était une grande cour au centre de laquelle était un réservoir d'eau et aussi un lavoir pour laver le peu de linge employé. En pénétrant dans cette cour la première chose qui frappait la vue était les nombreux petits nègres nus comme des vers jusqu'à l'âge de dix ou douze ans. Les petites filles étaient vêtues un peu plus décemment, elles portaient généralement une petite chemise dès l'âge de trois ou quatre ans. Les jeunes filles à partir de dix ou douze ans portaient un jupon. Le corset et même le corsage leur étaient inconnus et leurs seins d'ébène flottaient à tous les vents.

Tout autour de cette vaste cour étaient de petits appartements de deux pièces, l'une derrière l'autre. La première, éclairée par la porte, servait de cuisine et de salon; l'autre était la chambre à coucher, elle recevait le jour par la cuisine, car, comme je l'ai dit, aucune fenêtre n'existait à l'extérieur. Le sol ou la terre formait le plancher.

Dans cette cour pas un palmier, pas une plante, aucune fleur. Le sol foulé par les générations ne portait pas un brin d'herbe. Les oiseaux eux-mêmes semblaient craindre de s'y aventurer, seuls les vautours noirs perchés sur les toits rouges, veillaient, l'œil aux aguets, pour s'envoler sur le moindre débris rejeté au dehors. Le soleil dans le jour dardait ses rayons brûlants sur ce coin de désert, et la lune dans la nuit étoilée le regardait avec cette sorte de sourire moqueur dont elle use aujourd'hui en éclairant les champs de carnage causés par le Lucifer de l'Est et sa clique infernale!...

Les noirs sont pauvres; aucun prêtre ne pénètre chez eux. L'église de la *Union* est fermée faute de fonds. Cette race a, du reste, gardé un grand nombre de ses superstitions africaines et elle pratique en secret certains rites occultes. L'immoralité et la dégradation sont regardées comme choses naturelles et sans aucun déshonneur. Beaucoup d'enfants ne connaissent pas leur père, mais on trouve chez cette race d'esclaves une supériorité sur la race blanche, c'est que ces enfants sont tous gras et dodus; s'ils sont abandonnés par le séducteur, ils sont adoptés par la communauté. Habillés par les rayons du soleil, ils trouvent partout un peu de riz et une banane. L'égoïsme tel qu'il est pratiqué chez les races supposées civilisées n'est pas pratiqué par les Nègres, et cette classe d'ilotes a des vertus de Sparte!...

Ma curiosité, jamais satisfaite, me poussa aussi à visiter le logement des Chinois.

On y pénètre aussi par une sorte de voûte sous laquelle est un petit sanctuaire vitré contenant des fleurs artificielles et une petite figurine de Bouddha assis sur ses talons. Devant lui brûle une petite veilleuse, qui me rappella la lampe qui brûle dans les sanctuaires chrétiens, preuve qu'en religion comme en cuisine on suit certaines recettes ou certaines habitudes qui sont transmises de siècle en siècle et d'un peuple à l'autre.

Les Chinois concevaient sans doute dans leur esprit pratique qu'une telle dévotion valait bien une indulgence, aussi, après avoir passé le seuil du logis où ils vivaient en commun me trouvai-je dans une sorte de long couloir où étaient alignés des lits, ou plutôt des grabats. Sur chacun d'eux était étendu un fils du Ciel, petit homme jaune aux traits émaciés, très occupé avec une pipe à tuyau énorme, munie d'un foyer minuscule. De temps en temps une main nerveuse, attachée à un bras maigre et sec, se dirigeait vers un tabouret sur lequel on voyait une sorte d'encrier et une petite lampe à alcool. La main était munie d'une sorte de petite brochette en bois; la pointe de la brochette était trempée dans la petite bouteille et en sortait avec un peu d'une matière visqueuse assez semblable à de la mélasse. La petite main jaune roulait la brochette sur elle-même afin de former une petite boulette à l'extrémité, puis celle-ci était mise dans la petite flamme de la lampe où elle était tournée quelques secondes pour être ensuite placée dans la pipe.

Je passai devant un grand nombre de lits, les hommes jaunes ne semblaient pas voir le blanc ou peut-être le prenaient-ils, malgré sa barbiche, pour une de ces houris qu'ils évoquaient dans leurs rêves!...

Une autre chose me frappa surtout, c'est que ces hommes avaient depuis longtemps abandonné tout espoir de retour dans leur patrie, car tous avaient les cheveux coupés courts, quoique ceci soit bien longtemps avant l'établissement de la République chinoise qui adopta cet usage.

C'est tout un art, m'a-t-on dit, que de brûler l'opium. Il y a un juste milieu à atteindre et il ne faut pas le dépasser. Si l'opération est mal faite l'évocation des houris paradisiaques est en pure perte. Dans tous les cas ces houris fantastiques sont aussi dangereuses que celles des mauvais lieux, elles abrutissent le plus intelligent et ne font qu'une loque humaine de l'être le plus sain.

La *caballeriza* était une sorte de grand hangar rectangulaire dont le toit était supporté dans le centre par un mur longitudinal; les poutres étaient supportées sur les côtés par des montants de bois. Au nord le hangar était fermé par un mur, au sud il était attenant aux remises, de sorte que les chevaux vivaient en plein vent tout en étant protégés, pendant

le jour, du soleil ardent ou des pluies torrentielles, et pendant la nuit, de la froidure de l'hiver ou des courants d'air de l'été.

Il y avait à Santa Rosa environ soixante chevaux. Parmi eux se trouvaient les chevaux de selle de la famille, puis quatre autres chevaux énormes pour traîner une sorte de grande diligence que l'on nomme à Londres *four-in-hand* et à New-York *tally-ho*. Je dois dire que cette voiture était peu pratique dans un pays où ce que l'on appelait le *camino real* était assez semblable au lit desséché d'un torrent.

D'autres chevaux étaient affectés à la *volenta*, instrument de supplice pour la plus belle conquête de l'homme.

Imaginez-vous une sorte de victoria avec de solides brancards faisant corps avec la voiture. Celle-ci n'a que deux roues placées complètement à l'arrière, de sorte que le cheval dans les brancards supporte au moins la moitié du poids total de la voiture et des occupants; aussi les pauvres bêtes affectées à ce service ont-elles le dos plié en arc-de-cercle.

La *volenta* est une création espagnole, cela va sans dire. Cette voiture est tirée par deux autres chevaux, l'un placé à côté de celui dans les brancards et l'autre attelé à l'avant, monté par un palefrenier en uniforme. Le chef de l'écurie ou piqueur, aussi en uniforme, doré sur toutes les coutures, et portant un sabre tout garni de fausses pierres précieuses, chevauche sur le côté. De mon temps, à Santa Rosa, la *volenta* était toujours accompagnée de plusieurs gardes à cheval, aussi en uniforme, et armés jusqu'aux dents.

Les autres chevaux de l'écurie étaient des chevaux de selle pour services divers.

A l'époque où j'habitais Cuba (1892-1893) l'île était infestée de brigands et ceux-ci avaient surtout pour la province de Matanzas une sorte de prédilection, penchant du reste assez justifié par la raison qu'ils pouvaient facilement se cacher dans la canne avec leurs chevaux et veiller de là le moment propice pour enlever les riches planteurs, leurs femmes ou leurs enfants. Ces brigands étaient commandés par un chef célèbre du nom bien espagnol de Manuel Garcias, homme d'une audace inouïe et d'une sagacité remarquable. Ils n'inquiétaient pas le pauvre monde... J'allais presque journellement faire des chevauchées solitaires au loin dans les autres plantations sans en avoir aucun souci et n'ayant pas un canif dans ma poche!... Mais malheur à ceux qui essayaient de les trahir... la punition était rapide et certaine!

Les planteurs ne pouvant se défendre malgré la garde civile (espèce de gendarmerie mobile) étaient obligés de payer à ces *desesperados* une sorte de tribut pour avoir la paix. Ce tribut était en proportion avec la fortune de la famille.

M. de M., le propriétaire de Santa Rosa, ne pouvant ou ne voulant pas satisfaire à leurs exigences, je vis plusieurs fois pendant mon séjour le feu allumé dans le *cañaveral* (nom que l'on donne aux champs de canne). Une fois, entre autres, le feu se déclara en une seule nuit aux quatre coins de la plantation, ce qui causa une perte énorme.

Le feu était toujours allumé dans la nuit. A la première lueur de l'incendie les machines lançaient des coups de sifflet stridents pour appeler tout le monde. On arrêtait le travail de l'usine. Seuls les mécaniciens et les hommes indispensables restaient à leur poste, tout le reste saisissaient leurs machetes et couraient vers la *caballeriza*. Sautant deux, trois sur le même cheval, sans selle, sans bride, avec le seul licou ils galopaient vers le sinistre. Les chevaux ayant déjà pour la plupart assisté à des incendies de canne se dirigeaient d'instinct vers la lueur qui éclairait la nuit.

Assez curieux de voir cette sorte d'incendie, un soir, à l'appel de l'usine, je fis comme tout le monde. Je montai mon cheval et partis avant qu'on ait le temps de s'en emparer, de sorte que j'arrivai sur les lieux un des premiers. Je fus certes bien inutile parce que je n'étais pas armé du redoutable machete. (Ce sabre est à la fois une arme et un outil, il joua un grand rôle dans toutes les révolutions, mais son véritable objet est pour couper la canne.)

Les ouvriers de l'usine et les travailleurs des champs arrivaient en un désordre indescriptible ; on aurait dit une de ces hordes barbares à l'assaut d'une ville. On apercevait des figures noires, blanches, jaunes, des bouches hurlantes, des bras agitant des machetes, des corps à moitié nus et qui, éclairés par l'incendie, brillaient, encore tout ruisselants de la sueur de l'usine.

Abandonnant les chevaux, tous ces hommes se précipitaient dans la canne et, sous la direction du surintendant, se mettaient à couper une large tranchée à travers les hauts roseaux, en faisant d'abord la part du feu. En une demi-heure ou quarante minutes la chose était faite ; mais, pendant ce temps, le feu causait un dégât énorme.

Il faudrait une plume plus savante que la mienne pour donner une idée de ce grand champ de feu, de ces grandes vagues de flammes, de cette fumée épaisse se perdant dans la

nuit et cachant les étoiles, et du craquement de la canne éclatant sous l'action de la chaleur comme une fusillade bien nourrie sur un champ de bataille !...

La troupe de chevaux abandonnés à eux-mêmes ou gardés par des petits nègres faisait peine à voir. Ces pauvres bêtes à moitié fourbues par cette course et avec une telle charge s'arc-boutaient sur leurs jambes pour ne pas tomber, leurs flancs battaient en rapides saccades, leurs naseaux tour à tour contractés ou dilatés laissaient échapper leur haleine pressée qui, se mêlant à la sueur évaporée de leurs corps, formait une sorte de brouillard qui enveloppait tout le groupe.

L'incendie éteint, on laissait là quelques hommes pour veiller à ce que rien ne se rallumât, puis tout le monde allait reprendre son travail ou son repos.

Je dois ajouter que, deux ou trois ans après mon séjour à Cuba, les brigands devinrent si audacieux que l'on dut leur faire une guerre en règle. Le pays devenant intolérable pour eux, ils essayèrent de prendre un bateau à la Havane pour s'en aller au Mexique ou dans l'Amérique du Sud. Ils furent découverts à bord, mais ne voulurent pas se rendre. Il y eut bataille avec la garde civile et les brigands furent tués ou se noyèrent dans le port en essayant de se sauver.

PRODUITS CUBAINS.

Les Poissons de l'Ile. — On pêche dans la mer des Antilles et dans le golfe du Mexique des poissons délicieux. Cependant on n'y rencontre rien qui ressemble de près ou de loin au turbot ou à la sole.

Les meilleurs de ces poissons appartiennent à la famille des basses (*garrupa*) : la *cabrilla,* la *cabra mora,* la *cherna criolla,* la *cherna americana,* etc.

Le corps des poissons de cette famille est fusiforme, plus ou moins comprimé, et le dos plus ou moins arqué suivant les espèces. La couleur de la robe varie de même, mais certaines espèces ont des couleurs très vives.

Vient ensuite la famille des *snappers* (*pargos*) : le *rabirubia,* le *pargo colorado,* le *pargo amarillo,* etc. Poissons au corps fusiforme ramassé, légèrement comprimé et de couleurs variées suivant les espèces.

Après, c'est la famille des *grunts* (*roncos*) : le *ronco carbonero,* le *boca colorado,* le *ronco amarillo,* la *jeniguana,* etc., poissons fusiformes au corps ramassé et fortement comprimé.

Enfin, c'est la famille des maquereaux : le *peto,* la *cavalla,* etc.

La plupart de ces poissons peuvent être servis bouillis, grillés, au gratin, en filets, etc. Certaines espèces se prêtent volontiers à être servies braisées, à la Créole ou encore marinées (*en escabeche*).

Il faut encore mentionner la nombreuse famille des poissons-hirondelles qui sont excellents frits à la Meunière. Les Cubains les nomment *mariposa.* Ce nom signifie papillon, dénomination bien appliquée, car il y en a de nombreuses espèces qui présentent toutes des couleurs différentes, des plus simples aux plus compliquées. Leur nom français leur vient de ce que, dans l'eau, ces poissons ont la forme d'hirondelles volantes, avec cette différence, cependant, que leurs nageoires sont tenues dans le sens vertical. Les Américains les nomment *angel-fishes* (poissons-anges), toujours par allusion à leurs nageoires. L'image qui les représente le mieux est l'aigle gravé sur la monnaie française du temps de l'Empire. Leur poids dépasse rarement 500 grammes.

Les huîtres pêchées sur les côtes de l'île sont excellentes, il en est de même des moules qui présentent cette particularité que leur coquille est blanche.

Le produit de ces côtes le plus exquis est une crevette énorme (*camarón*). J'en ai souvent servi qui pesaient bien 400 grammes. Au sortir de l'eau ce crustacée est d'un noir bleu qui tourne à la cuisson au rouge le plus vif et le plus brillant. La coquille est absolument lisse et exempte de pinces. La chair une fois cuite est très ferme et compacte.

La Viande. — La meilleure viande est importée des Etats-Unis. Elle est réexpédiée à la campagne depuis la Havane, dans des grands paniers munis de glace. (Tout le monde sait qu'il y a maintenant des fabriques de glace dans toutes les villes de quelque importance; les villes des tropiques ne font, comme on le pense bien, pas exception à cette règle.)

La population de la campagne mange la viande du pays. Le bœuf vivant et travaillant dans ces pays chauds est maigre, sans graisse, ses aloyaux sont misérables et sa chair est d'autant plus coriace que l'animal est débité aussitôt abattu et pendant que la chair est encore toute frémissante. C'est peut-être la raison qui fait que dans la cuisine espagnole on désigne cette viande, non sous le nom de bœuf, mais sous celui de *vaca!*

Le veau est un peu moins mauvais; il rappelle la viande de ce nom vendue à New-York il y a une quinzaine d'années.

Le mouton, comme qualité, peut être classé avec le bœuf. Dans ces pays cet animal n'a plus de laine, sa graisse brille par son absence, la nature a pris soin de le mettre à l'aise en le déshabillant. Lorsqu'il est dépouillé et vidé il ressemble à un gros lapin qui a été mal nourri.

Le porc est bon, c'est la viande la plus employée par les indigènes. Il semble que le cochon peut subir les climats les plus opposés, on le trouve partout.

La Volaille et les Œufs. — La volaille est rare. A Santa Rosa, pour les grands dîners nous employions des jeunes paons, mais nous avions peu de volaille.

Une fois par semaine nous envoyions Emilio faire une razzia à trois ou quatre lieues à la ronde pour nous rapporter des poulets et des œufs.

Je ne puis m'empêcher de vous présenter Emilio, un exemple que je choisis entre cent autres tout aussi pittoresques.

Emilio était un beau spécimen des nègres du Congo qui avait été acheté tout jeune sur le marché de la Havane par le beau-père de M. de M. et portait, comme c'était l'usage, le nom de son propriétaire moins la particule.

Ce nègre avait plus de 80 ans et sa taille était au-dessus de six pieds. Sa poitrine était large et sa figure aussi. Ses pommettes saillantes et son nez très épaté rappelaient un peu la face de ce farouche solitaire des forêts de son pays : le gorille. Il avait, en plus, les bras très longs et les jambes arquées pour avoir passé presque toute sa vie à cheval ; ce qui complétait l'illusion. Je m'empresse d'ajouter qu'Emilio était le plus doux des hommes, empressé sans bassesse, et très poli.

Le costume d'Emilio variait très peu ; il se composait d'un pantalon de drap brun dont l'origine ne m'est pas connue. Une des jambes de ce vêtement était dans le bas beaucoup plus usée que l'autre, comme si elle avait été laissée dans une trappe quelconque ou dévorée par les rats ; l'autre, par compensation, était décorée d'un grand accroc au-dessus de genou, qui en général était tenu en respect par une ficelle mobile.

Une chemise de couleur indécise retombait comme une blouse au dehors de son pantalon. Le tout était maintenu par une ceinture à laquelle était accroché l'inséparable *machete*, comme autrefois la rapière de d'Artagnan. Il portait des souliers qui avaient vu des jours meilleurs, car les orteils curieux regardaient au dehors. Un de ces *ripatons* était armé du terrible éperon mexicain avec une mollette du diamètre d'un coupe-pâte à bouchée. Sa tête était ornée d'un chapeau de paille aux ailes étriquées et au bord déchiré, où l'on apercevait les crins, blanchis par les années.

Malgré son grand âge, dont soixante ans s'étaient passés dans l'esclavage, Emilio était solide comme un palmier. La servitude avait été douce parce que ses maîtres avaient été bons.

Mais où Emilio était indescriptible, c'était lorsque revenant avec ses achats il apparaissait sur sa selle mexicaine, presque debout sur une Rossinante quelconque, avec tout une ménagerie accrochée autour de lui. Parfois un petit cochon était placé sur les épaules du bidet, poussant des hurlements aigus. A droite et à gauche, à l'arrière de la selle, étaient accrochés par les pattes des poulets étiques et des canards boueux, dont les ailes pendaient lamentablement et qui mêlaient leurs protestations sonores aux cris aigus du goret. Au milieu de tout cela notre ami Emilio, impassible, serein comme Don Quichotte regardant battre Sancho.

Quoique j'eusse comme second un mulâtre qui excellait dans la cuisine espagnole, c'était Emilio qui était chargé du cochon à l'Africaine que j'ai inscrit plus loin.

Le brasier était installé en dehors du *patio,* au nord de la cuisine. A quelques mètres était une haie de cactus qui formait la lisière du parc. On apercevait de cette place les arbres les plus divers à l'ombre desquels croissaient les plantes les plus rares.

Les plates-bandes étaient garnies de fleurs formant des dessins fantaisistes, d'autres fleurs croissaient çà et là en un désordre savant.

Sur les branches ou dans le feuillage des arbres embrassés par la vue on distinguait les fruits les plus divers, la plupart inconnus dans nos pays. C'était l'avocat dans sa robe verte, le *corossol* à la chair de lait, la *sapodilla* à la pulpe écarlate, les mangues au teint d'aurore... Les lourdes grappes des cocotiers faisaient pendant aux régimes énormes des bananiers... Les orangers exhibaient trois générations: les humbles fleurs blanches emblème de l'innocence, les fruits verts et les fruits d'or.

De temps en temps un paon volant d'arbre en arbre mêlait son brillant plumage aux couleurs des colibris comme pour donner à ce paysage une animation de féerie,

Vers le nord, la canne à sucre balancée par la brise s'inclinait puis se redressait comme pour saluer le soleil dont elle nous renvoyait les rayons.

Non loin du foyer était un palmier royal gigantesque dont le grand plumeau frisonnait dans les airs.

Mais ce beau décor ne faisait sur le brave Emilio aucune impression, il s'intéressait peu aux merveilles de la nature, il veillait à son feu, arrosait son goret, changeait les branches de goyavier lorsqu'elles étaient desséchées par la chaleur. Tout près de lui, sans aucune timidité, les vautours noirs attirés par l'odeur, autant que par la gourmandise, semblaient s'intéresser beaucoup au petit cochon!...

Une fumée légère, mêlée à la buée des feuilles, s'élevait en volutes pittoresques à travers lesquelles Emilio apparaissait semblable à un druide de la Gaule antique offrant le sacrifice, ou comme un consul romain consultant les auspices...

Les Légumes. — Les légumes employés pour la famille étaient de deux sortes, ceux qui sont connus dans nos pays et ceux des tropiques.

Sauf l'asperge nous avions tous les légumes employés en France. On récoltait des petits pois, des haricots verts, des aubergines, etc., etc., en plein mois de janvier, et aussi beaux que ceux que l'on peut trouver aux Halles centrales à Paris. Je dois dire ici que ces légumes croissent sous le Tropique, à la condition d'obtenir chaque année la semence des pays tempérés.

Les légumes du pays comprenaient le manioc ou cassave (*yuca*), l'igname (*ñame*), la patate de Chine (*batata* ou *moñeto*), les gombos (*quimbombos*), le maïs (*maíz*) et le plantain ou grosse banane culinaire (*plátano*). La petite courge indienne (*calabaza*) croît partout.

Le *plátano* peut être employé suivant le besoin soit à l'état vert, soit à l'état mûr. Dans cette dernière condition il est délicieux.

Les Fruits. — Aucun fruit de nos pays ne croît sous le Tropique. Dans le parc dont j'ai parlé étaient réunis presque tous les arbres portant des fruits tropicaux et aussi les arbres les plus curieux de ces pays. On y trouvait le pamplemousse, le cédrat, plusieurs sortes d'oranges, des citrons et des limons, les goyaves, les mangues, plusieurs variétés de bananes rouges et jaunes, les *mameys* rouges et les *mameys* de Saint-Domingue, le pain végétal, les anones, la noix de coco, l'avocat, le corossol, etc.

Le Lait, la Crème, le Beurre. — Au centre de l'île, le pays ne produit que de la canne à sucre, et, les vaches étant nourries avec les feuilles de cette plante, le lait est pauvre, transparent, sans crème aucune. Il a un goût de cassonade très accentué et assez analogue à cette eau légèrement sucrée que l'on trouve dans les noix de coco fraîchement cueillies et que l'on nomme par erreur du *lait de coco*. En conséquence, la crème n'existe pas. Le beurre arrive d'Europe ou des Etats-Unis. On emploie en général de l'huile ou du saindoux pour la cuisine espagnole.

CHAPITRE PREMIER.

POISSONS.

N° 1. Poisson à la Créole (*Pescado en Guisado*). — Emincer un gros oignon, le faire revenir dans une casserole avec 75 gr. de beurre (ou saindoux) sans laisser prendre couleur. Ajouter deux piments verts, sans les semences, émincés comme l'oignon. Passer quelques minutes. Y adjoindre sept ou huit tomates mûres à point, mondées, purgées et coupées en quartiers; un petit bouquet, sel et poivre. Cuire demi-heure. Ajouter ¾ de litre de bouillon et facultativement un peu de glace de viande. Cuire un quart d'heure.

D'un autre côté, préparer un poisson à chair ferme (*pargo, cabrilla, red-snapper,* daurade ou bar). Le couper en tranches de l'épaisseur de trois centimètres. Assaisonner avec sel et poivre. Fariner chaque tranche puis les faire colorer au beurre (ou au saindoux) dans un plat à sauter, des deux côtés.

Verser la sauce tomate sur le poisson. Finir de cuire. Retirer le bouquet et dresser le poisson sur un plat.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 2. Morue à la Créole (*Bacalao á la Criolla*). — Se procurer 800 gr. de morue sèche bien blanche et, si possible, désossée. La mettre à tremper pendant douze heures sans changer l'eau. Egoutter alors la morue, la marquer en casserole et mouiller à couvert avec eau simple. Ajouter la grosseur d'une noix de beurre et cuire doucement trente ou trente-cinq minutes. Egoutter. Désosser s'il y a lieu. Diviser la morue en morceaux moyens.

Mettre un morceau de saindoux (ou beurre) dans une casserole avec un oignon émincé. Faire revenir sans colorer. Ajouter deux piments verts hachés, 6 ou 8 tomates mondées, coupées en morceaux, persil haché, un peu d'ail. Faire revenir le tout. Allonger avec un peu de bouillon (ou eau). Cuire vingt minutes. Ajouter la morue. Chauffer et dresser en plat creux. (Au besoin, lier la sauce d'un peu de beurre manié.)

Servir à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 3. Morue à la Biscaïenne (*Bacalao á la Vizcaína*). — Faire dessaler et pocher 600 gr. de morue comme ci-dessus. La diviser en morceaux.

D'autre part, mettre un décilitre d'huile dans une casserole avec 60 gr. de beurre (ou saindoux), aussi deux oignons émincés, trois piments verts, sans les semences, émincés de même, une gousse d'ail écrasée. Faire revenir le tout en colorant très légèrement. Ajouter encore 750 gr. de tomates mûres à point, mondées, purgées des pépins puis émincées. Mouiller avec demi-litre de bouillon ou eau. Cuire 45 minutes. Lier légèrement avec beurre manié, sel, poivre. (La grosseur d'une noix de glace de viande, facultatif.) Adjoindre la morue. Bien chauffer. Dresser dans plat creux.

Entourer avec croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile, quartiers d'œufs durs, julienne de piments doux posée en bouquet. Un filet d'huile et persil haché sur le dessus.

Plat de pommes de terre tournées et bouillies à part. Riz à la Cubaine, facultatif.

L'ail dans ce plat peut être supprimé.

N° 4. Morue au Riz (*Bacalao con arroz*). — Faire dessaler 600 gr. de morue comme il est dit dans les articles qui précèdent. La faire pocher vingt minutes avec 1 litre ½ d'eau et 50 gr. de beurre. Egoutter le poisson en passant la cuisson dans une autre casserole. Garder la morue au chaud avec un peu de sa cuisson.

D'un autre côté, laver 400 gr. de riz en le frottant avec les mains; bien l'égoutter et le mettre dans la casserole avec la cuisson réservée, une prise de poivre (un peu de saffran, facultatif). Amener à l'ébullition en remuant un peu. Couvrir et cuire ensuite comme un riz à la Cubaine.

Dix minutes avant la fin de cuisson, diviser la morue en morceaux moyens et la mêler au riz. Finir de pocher à couvert, puis ajouter 60 gr. de saindoux (ou beurre) en soulevant légèrement le riz avec la fourchette. Servir le riz en dôme sur un plat.

Ce riz doit être bien étoffé tout en restant en grains.

Remarque: Ce plat peut aussi être fait avec un riz à la Créole ou un riz à la Valencienne.

N° 5. Poisson mariné (*Pescado en Escabeche*). — Préparer un gros poisson (soit *cherna, pargo, red-snapper, striped-bass* ou bar, etc., selon le pays). Le couper en tranches de trois centimètres d'épaisseur, saler, poivrer et fariner.

Mettre de l'huile d'olive à un centimètre d'épaisseur dans une grande poêle. Ajouter trois ou quatre gousses d'ail. Faire frire celles-ci quelques minutes et les retirer.

Mettre alors le poisson dans la poêle sans faire trop chauffer l'huile. Frire sept à huit minutes de chaque côté. Laisser refroidir.

Placer les tranches avec soin sur un grand plat de porcelaine. Arroser avec vinaigre et huile. Ajouter un peu d'origan (1) pilé avec le jus de deux ou trois oranges de Séville (bigarades) et passé au chinois; sel, poivre. Laisser mariner le poisson pendant sept à huit heures en le retournant trois ou quatre fois.

Dresser alors le poisson sur un autre plat en arrangeant les tranches à cheval. Semer dessus des câpres et des cornichons coupés en lames et persil haché.

Arranger sur les côtés de petites pommes de terre bouillies en robe de chambre, puis épluchées et refroidies, et des quartiers d'œufs durs. Placer de jolis cœurs de laitues sur les bouts et verser la marinade sur le poisson.

N° 6. Parghitos à la Meunière. — *Parghito* est le diminutif du mot *pargo;* il signifie donc *petit pargo.* Ces petits poissons sont de la grosseur des perches. On les prépare à la Meunière; ils sont excellents.

N° 7. Crevettes rouges des Antilles (*Camarones*). — Les petites crevettes sont farinées puis frites à l'huile ou à la graisse et sont servies comme friture. On les sert aussi comme les écrevisses, cuites au vin blanc, légumes et aromates. Elles peuvent encore être servies à la Bordelaise. Les grosses crevettes qui atteignent un poids de 4 à 500 gr. sont cuites à l'eau salée et servies chaudes ou froides comme le homard, soit à la Newburg, Bordelaise, Victoria, Mayonnaise, etc.

Comme goût, ce crustacé laisse loin derrière lui tout le reste de la famille.

N° 8. Cherna aux Oignons (*Cherna encebollada*). — La *cherna* est un poisson fusiforme dont la chair est assez analogue à celle du bar.

Couper le poisson en tranches de 3 centimètres d'épaisseur. Assaisonner de sel et poivre. Fariner chaque pièce.

(1) L'origan appartient à la famille de la marjolaine.

D'autre part, hacher 3 ou 4 gros oignons, les faire revenir à l'huile sans laisser prendre couleur. Ajouter un peu d'ail écrasé et persil haché. Y adjoindre le poisson, le faire un peu revenir avec l'oignon, puis mouiller avec un peu d'eau ou bouillon. Relever d'un peu de jus de citron. Cuire un quart d'heure et dresser.

N° 9. Pieuvre (*Pulpo*). — Les habitants de l'Amérique centrale mangent la pieuvre (*octopus*) comme nous mangeons les grenouilles et les escargots, comme les Chinois mangent les ailerons de requin, les nids d'hirondelles salanganes et le chien rôti; comme les Malgaches et les péons mexicains mangent les sauterelles; comme les sauvages Peaux-Rouges, tant poétisés par Cooper et par Gustave Aimard, mangeaient leurs ennemis après les avoir torturés de mille façons!...

Débarrassée de la tête, les tentacules coupés en tronçons, et cuite dans une mirepoix au vin, la pieuvre est excellente; mais, comme pour du serpent, il faut fermer les yeux!

CHAPITRE II.

VIANDES DIVERSES — ŒUFS.

N° 10. Olla podrida (*Pot-Pourri*). — Ce terme sonne aussi mal à l'oreille qu'il semble déplacé dans un livre de cuisine. Comme trivialité, c'est le digne pendant du *toads-in-the-hole* des Anglais, et aussi du nom incongru par lequel les anciens désignaient nos beignets soufflés, preuve que dans tous les pays il se trouve des sots pour faire de l'esprit à l'envers et d'autres êtres encore plus sots pour les suivre comme s'ils étaient des prophètes.

Les Espagnols, cependant, qui sont les gens les plus polis du monde, désignent généralement ce plat sous le nom de *olla* (ou plutôt *oya*), en laissant l'adjectif sous-entendu; ou encore par le mot *cocido* qui signifie "bouilli," comme pour notre pot-au-feu.

La *olla* est le plat national de la Péninsule et aussi des pays au delà des mers, qui appartiennent, ou appartenaient autrefois, à l'Espagne. Il faut ajouter qu'elle ne peut guère être faite que dans les familles riches. Les moins favorisés de la fortune doivent se contenter de son humble cousin le *puchero*.

La composition de la *olla* varie suivant les lieux où elle est faite et aussi suivant les produits du pays. En Espagne on y fait entrer du bœuf, du veau, du mouton, du jambon, du porc et des perdrix. Cervantes nous dit même dans son immortel *Don Quichotte* que l'on y met du lièvre. Il y entre aussi les principaux légumes.

Dans les colonies, elle a naturellement dû être modifiée d'après ce que l'on peut se procurer, les légumes des pays au climat tropical ont dû être substitués aux légumes des pays tempérés. Cependant, les grands propriétaires ayant leur jardinier européen et presque tous nos légumes en ont fait un plat extraordinaire en y mêlant les légumes de nos pays et ceux qui croissent dans les pays de l'éternel Eté.

J'indique ici les légumes exotiques séparément, de sorte que je donne à la fois la recette espagnole et la recette des pays chauds.

Viandes: 1 kil 500 de pointe de culotte, 1 kilo de plat de côte, 1 kilo de jambon maigre, 500 gr. de petit salé, une demi-tête de cochon salée, 4 *charizos* (saucisses espagnoles), un poulet de trois kilos. (A cela on ajoute, quand on le peut, deux faisans ou deux perdreaux.)

Légumes ordinaires: 3 oignons, 3 navets, 6 carottes moyennes, 6 à 8 tomates mondées et purgées, 1 petit chou frisé, une petite courge verte (*calabaza*), 500 gr. de haricots verts effilés, 500 gr. de *garbanzos* (pois chiches) préalablement trempés 15 heures à l'eau salée, 6 pommes de terre moyennes.

Légumes tropicaux: 4 grosses patates de Chine, 1 kilo de racine d'igname, épluchée et coupée en cubes de deux centimètres, 1 kilo de racine de cassave (manioc) épluchée et coupée en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, 4 grosses bananes vertes (*plátanos*) épluchées, coupées en tronçons de trois centimètres et mises à mesure dans de l'eau acidulée de jus de citron.

. . . . . .

Manière de procéder. — Faire blanchir ensemble le jambon, le petit salé, la tête et les saucisses. Bien laver le tout.

Faire blanchir chacun séparément: le poulet, les haricots verts (attachés en botte) et le chou. Laver le poulet et rafraîchir les légumes.

Laver le bœuf et le marquer dans une grande marmite avec le jambon. Mouiller assez grandement à l'eau froide et amener graduellement à l'ébullition. Bien écumer. Saler légèrement. Laver les *garbanzos* et les mettre dans la marmite. Cuire doucement deux heures.

Mettre alors le poulet, le petit salé et la tête de cochon dans la marmite. Ajouter aussi le chou préalablement enveloppé d'une mousseline. Cuire encore demi-heure.

Adjoindre alors à la marmite les oignons, carottes, navets, haricots verts, tomates (et, s'il y a lieu, les bananes, l'igname et la cassave) ainsi que les saucisses. Cuire de nouveau demi-heure.

Ajouter ensuite la courge divisée en quartiers et débarrassée des filandres et des semences (environ 1 kilo de chair nette). Assaisonner d'une pincée de poivre blanc *non éventé*. Finir de cuire.

Le mouillement doit être suffisant pour que, lorsque tous les ingrédients sont dans la marmite, le liquide dépasse de cinq ou six centimètres.

Cuire les patates en robe de chambre à l'eau salée pendant quarante minutes. Tailler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée légèrement beurrée.

En principe tous les articles doivent être cuits en même temps, mais il est sage de s'assurer de la cuisson de temps en temps et de retirer au besoin les choses à point pour les tenir au chaud avec un peu de la cuisson.

Egoutter et découper les viandes, les ranger par groupes au centre d'un grand plat. Dresser les légumes par bouquets autour: les patates épluchées et coupées en tranches sur un bout du plat, les pommes de terre à l'opposé.

Passer et dégraisser le bouillon, le verser dans une soupière.

Servir le tout ensemble en faisant accompagner par un riz à la Cubaine.

N° 11. Sancocho. — Ce plat est un dérivé de la *olla,* c'est le plat national des pays de l'Amérique centrale.

L'étymologie de ce nom est difficile à établir; il ne semble pas être un mot indien. D'un autre côté, le verbe espagnol *sancochar* signifie "cuire sans assaisonnements" (pocher, bouillir), ce qui n'est pas le cas ici.

Le *sancocho* est inconnu en Espagne, et il a dû être créé par les gens de ce pays à leur arrivée dans ce que l'on nomme aujourd'hui l'isthme de Panama. Ils trouvèrent en effet dans ces pays tout, ou presque tout, ce qui entre dans la composition du plat avec cette différence que le porc et le poulet furent probablement remplacés par le dindon et le pécari (un petit sanglier dont on ne se sert pas aujourd'hui en cuisine à cause de son odeur forte). Si j'osais avancer mon idée, je dirais que le nom a dû être attribué à ce plat par dérision, et voici pourquoi:

Les Espagnols qui, les premiers, tentèrent d'occuper cette partie du pays n'étaient que des soldats ou des aventuriers qui n'avaient qu'un seul but: la recherche de l'or. Ils méprisaient l'agriculture autant que les Indiens. Ceux-ci, vivant au jour le jour et ne plantant qu'un peu de maïs et quelques autres légumes pour leur propre usage, ne purent leur fournir que ce qu'ils avaient et cela ne dura pas longtemps.

Les Espagnols alors décimés, au sens français du mot, par la maladie et par la misère... comme les Hébreux dans le désert regrettant les oignons d'Egypte... se mirent à regretter

leur pot-au-feu national, le safran, le thym, l'ail, l'origan et, peut-être, le sel de leur pays d'origine... et dont ils manquaient pour assaisonner la *olla* nouvelle.

. . . . . .

Préparation. — *Viandes:* 1 kilo 500 de filet de porc (échinée) divisé en côtelettes de 12 millimètres d'épaisseur. Un poulet pesant 2 kilos 500 environ, découpé comme pour sauter.

Légumes: 750 gr. de racine de cassave (*yuca*) épluchée et coupée en tranches d'un centimètre d'épaisseur, 750 gr. de racine d'igname (*ñame*) épluchée et divisée en cubes de deux centimètres carrés, 2 grosses bananes vertes (*plátanos*) dépouillées et coupées en tronçons de 3 centimètres, 6 épis de maïs frais et tendre dépouillés et divisés comme les bananes, une petite courge verte (*calabaza*) coupée en tranches, débarrassée des filandres et des semences, puis épluchée, 4 ou 5 pommes de terre, 3 patates *dites de Chine,* 4 ou 5 tomates mondées, purgées et ciselées, 2 grosses bananes mûres aussi tronçonnées.

Assaisonnements: 125 gr. de beurre (ou saindoux), un oignon émincé, une gousse d'ail pilée avec un peu d'origan (*oregano*) et délayée avec le jus d'une bigarade. Sel et poivre *non éventé.* Jus de deux bigarades en plus.

Manière de procéder: Mettre le beurre (ou le saindoux) dans une casserole assez grande. Faire fondre. Ajouter le poulet et l'oignon. Passer sur feu modéré sans colorer.

D'autre part, faire blanchir les côtelettes de porc en les mettant à l'eau froide dans une casserole, leur donner deux minutes d'ébullition, les égoutter et les joindre au poulet.

Ajouter cinq ou six litres de bouillon léger (ou moitié bouillon et moitié eau), l'assaisonnement d'ail, jus de bigarade et origan, le sel et le poivre. Cuire demi-heure.

Ajouter alors l'igname, la cassave, les bananes vertes, les tomates. Cuire encore demi-heure.

Finir en ajoutant les pommes de terre tournées, les bananes mûres et le poivre. Cuire le tout à point d'après les principes de la *olla.*

Dresser les viandes et les légumes aussi comme la *olla.* Ranger les patates préalablement cuites en robe de chambre, épluchées et coupées en tranches, sur les bouts. La courge cuite à l'eau salée, sur les côtés. Intercaler les tronçons de maïs qui doivent être préalablement cuits aussi séparément pendant dix minutes à l'eau *non salée,* coupée d'un peu de lait.

Passer le bouillon dans la soupière. Y adjoindre le jus des bigarades. Servir le tout ensemble en faisant aussi accompagner par un plat de riz à la Cubaine.

N° 12. Pot-au-feu espagnol (*Puchero*). — Ce mot signifie à la fois le pot dans lequel on cuit le pot-au-feu, et le pot-au-feu lui-même, exactement comme notre terme français.

Le *puchero* est un peu analogue à notre plat national et si ce n'était pour les *garbanzos,* il ressemblerait comme un frère au pot-au-feu comme on le fait dans certaines parties de la France. C'est une *olla* sur une petite échelle.

. . . . . .

Ingrédients. — *Viandes:* 1 kilo de pointe de culotte ou de paleron, 1 kilo de plat de côte, 500 gr. de lard de poitrine blanchi ou l'équivalent de tête de porc salée, deux saucisses espagnoles (*chorizos*).

Légumes: 200 gr. de pois chiches, trempés 15 heures à l'eau froide et bien lavés, un petit chou frisé, 250 gr. de haricots verts bottelés, 500 gr. de courge verte épluchée, débarrassée des semences et des filaments, puis divisée en tranches, les légumes ordinaires de notre pot-au-feu. Sel, poivre blanc.

Faire blanchir le petit salé, le chou et les haricots verts.

Mettre le bœuf dans le *puchero* (pot de terre). Mouiller avec 7 ou 8 litres d'eau. Ajouter les *garbanzos.* Procéder ensuite comme il est dit pour la *olla* en mettant les choses de manière que tout soit cuit ensemble.

Servir comme la *olla.* La viande au centre du plat, les légumes autour et la soupe à part.

Remarque: Aux Antilles on ajoute dans cette soupe une grosse banane verte épluchée et coupée en tronçons, une petite racine de cassave et autant d'igname, le tout épluché et coupé en cubes.

On envoie à part un plat de riz à la Cubaine.

Il faut ajouter que le *puchero* est fait suivant les lieux ou les circonstances où l'on se trouve.

Dans les plaines sauvages de l'Argentine, sur les hauts plateaux du Chili et du Pérou et en général dans toute la Cordillère des Andes, on fait le *puchero* avec de la viande de mouton, voire même avec la chair de *guanaco* ou *llama* (un animal de la famille du chameau). Les personnes voyageant dans ces pays, les mineurs, les soldats emploient du riz au lieu des *garbanzos,* ceux-là étant trop longs à tremper et trop durs à la cuisson.

N° 13. Montería. — Ce mot signifie *vénerie*. Est-ce parce qu'en Espagne on fait ce plat avec du gibier ou parce que c'est un mets de chasse? Je ne le sais.

. . . . . .

Prendre de la volaille rôtie, froide, de desserte. Lever les poitrines et les gras de cuisses. Retirer la peau et la graisse de manière à obtenir un kilo net de chairs parées. Couper celles-ci en escalopes.

Mettre toutes les parures dans une casserole. Mouiller à hauteur avec eau ou bouillon léger, ajouter une brindille de thym, la moitié d'une feuille de laurier et une petite carotte émincée. Cuire une heure. Passer. Dégraisser.

D'autre part, préparer une sauce tomate comme pour la morue à la Créole mais en mettant un peu moins de tomate. Y ajouter 12 ou 15 morceaux de pommes de terre taillées en gousse d'ail, la même quantité de racine d'igname coupée avec un tube à colonne de moyenne grosseur, trois ou quatre épis de maïs blanc, frais, tronçonnés. Sel, poivre.

Mouiller avec le bouillon des parures. Cuire environ trois quarts d'heure.

Dégraisser. Lier le ragoût avec un peu de beurre manié, de manière à obtenir la sauce consistance de velouté un peu serré. Ajouter le poulet et chauffer sans bouillir.

Dresser le ragoût sur un plat. Disposer à chaque bout une grosse patate cuite en robe de chambre, épluchée et coupée en tranches.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes mûres à point, dépouillées, coupées en tronçons et frites à grande friture.

Remarque: Si la sauce était trop liquide on pourrait la lier avec un peu de beurre manié.

N° 14. Filet de Bœuf à la Créole (*Solomillo de Vaca á la Criolla*). — Parer un filet de bœuf suivant le principe, le piquer avec des petits lardons de jambon et de lard de poitrine. Le faire mariner pendant sept à huit heures avec gousse d'ail, une brindille de thym, demi-feuille de laurier, un peu d'origan, pincée de poivre rouge, la moitié d'un oignon, une petite carotte, un peu de sel, un verre de vin blanc, moitié autant de xérès, le jus de deux bigarades ou un jus de citron, et un filet d'huile d'olive.

Une heure avant de servir, égoutter le filet, le dégager des légumes, etc. Doubler la partie mince avec une semelle de

graisse ou parures. Ficeler. Le faire rôtir en l'arrosant d'abord avec du saindoux, puis passer la marinade dans la plaque et finir de rôtir en le tenant rosé.

Dégraisser le fond. Déglacer avec blond de veau ou bon jus. Passer celui-ci autour du filet. Placer de chaque côté une garniture à la Créole. Riz à la Cubaine à part.

N° 15. Bœuf braisé à la Créole (*Vaca á la Criolla*). — Prendre un morceau de faux filet désossé ou un morceau de pointe de culotte pesant dans les trois ou quatre kilos. Larder la viande suivant le principe, la frotter avec un peu de sel mêlé d'un peu d'ail écrasé et d'un peu d'origan. Saupoudrer d'une pincée de poivre rouge d'Espagne (ou à défaut, du bon paprika), arroser d'un verre de vin blanc sec et du jus de deux bigarades. Laisser mariner douze heures en retournant la viande deux ou trois fois.

Le lendemain, ficeler la pièce. La marquer en braisière avec un morceau de beurre. Faire rissoler de tous les côtés. Passer la marinade sur la viande et mouiller celle-ci à moitié de hauteur avec bon fond. Cuire doucement trois ou quatre heures (ou plus, suivant la viande). Egoutter et glacer la pièce au four. Dresser sur plat. Découper en partie. Réduire la cuisson à point après l'avoir dégraissée et la verser autour du bœuf.

Dresser un bouquet de garniture créole sur le côté et envoyer à part un plat de riz à la Cubaine, suivant l'habitude.

N° 16. Bœuf à la Mauresque (*Carne Moruna*). — Prendre une tête de filet ou le centre de celui-ci. Parer avec soin. Faire mariner 24 heures avec huile, jus de citron, thym et laurier, en le retournant souvent. Bien l'égoutter ensuite. Pratiquer sur sa partie latérale deux ou trois poches superposées en faisant les ouvertures aussi petites que possible, mais de manière que les poches s'étendent presque sur toute la largeur de la pièce.

Garnir ces poches avec beurre maître-d'hôtel ou Chateaubriand dans lequel on aura ajouté un peu de poivre rouge d'Espagne. Coudre les ouvertures avec une petite aiguille à brider, et faire rôtir le filet avec un peu de beurre clarifié. Servir avec son jus.

Riz à la Cubaine, et légume vert à part.

N° 17. Bœuf poêlé (*Carne mechada*). — Prendre un morceau de pointe de culotte pesant environ trois kilos. Le larder

avec jambon et lard de poitrine en roulant préalablement les lardons dans du persil haché mêlé d'une petite gousse d'ail écrasée et d'un peu de poivre. Ficeler.

Mettre la pièce dans une braisière, ou *cloche* juste de la grandeur voulue et contenant 125 gr. de beurre fondu. Saler modérément.

Faire rissoler la viande de tous les côtés en tenant le couvercle sur la casserole. Ajouter ensuite deux verres de vin blanc, le jus de deux bigarades ou l'équivalent de jus de citron, un oignon piqué de deux clous de girofle, un petit bouquet, deux piments verts.

Cuire à four modéré pendant environ quatre heures, en ajoutant, au besoin, un peu de bouillon si le fond réduit avant la fin de la cuisson.

Dresser la viande sur plat. Bien dégraisser le fond et passer celui-ci sur la viande. La sauce doit être assez courte.

Envoyer en même temps un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes frites, un plat de carottes Vichy ou légume vert.

(Dans la cuisine espagnole on emploie de l'huile d'olive au lieu du beurre indiqué.)

N° 18. Bœuf en Casserole (*Carne asada*). — Prendre un *Porter House steak* ou une tranche d'entrecôte de cinq centimètres d'épaisseur. Mettre la viande dans une casserole avec 60 gr. de beurre (ou 6 centilitres d'huile). Faire rissoler des deux côtés avec un ou deux oignons moyens. Ajouter sel, poivre, une petite gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier et 4 décilitres de bouillon ou jus. Cuire doucement environ deux heures. Dresser la viande sur plat. Passer l'oignon au tamis, mêler à cette purée le jus dégraissé et passé de la casserole. Verser la sauce sur la viande préalablement découpée.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine et légume vert.

N° 19. Ragoût de Bœuf (*Carne guisada*). — Prendre un kilo de tête de filet de bœuf. Diviser la viande en cubes de 30 grammes et faire revenir au beurre ou à l'huile.

Lorsque la viande a atteint une jolie couleur, ajouter ½ litre de bouillon, sel, poivre rouge d'Espagne ou bon paprika, un oignon haché préalablement passé au beurre à blanc, un petit bouquet, une gousse d'ail écrasée et un filet de vinaigre. Cuire très doucement environ une heure. Bien dégraisser. Retirer le bouquet.

Dresser sur plat et envoyer à part un riz à la Cubaine.

N° 20. Ragoût de Collège (*Guisado de Estudiante*). — Un kilo de tête de filet de bœuf coupé en cubes de 30 grammes. Faire revenir au beurre ou au saindoux de jolie couleur.

D'autre part, préparer une sauce tomate comme il est dit pour la morue à la Créole. Ajouter le bœuf préparé, un filet de vinaigre ou jus de bigarade, un petit bouquet, une pincée de poivre rouge d'Espagne, 100 gr. de beurre ou saindoux, ainsi qu'un peu de bouillon s'il y a lieu, de manière que le mouillement soit à hauteur de la viande. Faire partir. Couvrir. Cuire très doucement trois quarts d'heure. Y adjoindre alors 18 petites pommes de terre taillées en olive. Finir de cuire. Dégraisser. Dresser sur plat un peu creux. Retirer le bouquet.

Envoyer à part un riz à la Cubaine.

N° 21. Bœuf, sauce Tomate (*Vaca frita con Salsa de Tomate*). — Préparer une sauce comme pour la morue à la Créole.

D'autre part, découper des tranches pas trop minces sur un filet froid ou sur un morceau de faux filet rôti. Battre ces tranches légèrement avec la batte, les placer dans un plat à sauter ou une poêle contenant un peu de beurre cuit à la noisette et les faire sauter légèrement des deux côtés. Retirer du feu, humecter les tranches d'un filet de vinaigre pas trop fort.

Ranger les tranches sur plat chaud et masquer avec la sauce préparée.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes mûres, coupées en tronçons et frites à grande friture.

N° 22. Boulettes de Viande (*Albondiguillas de Carne*). — Hacher un kilo de tête de filet de bœuf paré. Hacher aussi 250 gr. de lard gras frais, pas trop fin. Mêler les deux hachis, y ajouter sel, poivre, persil haché, une pointe d'ail écrasée et 2 œufs. En former des palets un peu épais, du poids de 60 gr. environ, sur la table farinée, les faire colorer des deux côtés à beurre clarifié. Les ranger dans plat à gratin un peu creux, les saucer avec sauce tomate comme pour la morue à la Créole, et mettre à four moyen pendant vingt minutes.

Servir à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 23. Miroton (*Salmorejo*). — Passer de la mie de pain rassis au tamis, la faire frire au beurre (ou au saindoux) avec soin. Ajouter un peu d'ail écrasé, persil haché, sel, poivre moulu, un peu de tomate et bouillon. Amener à l'ébullition.

Y adjoindre du bœuf froid coupé aussi proprement que possible. Chauffer. Ajouter un peu de bon vinaigre.

Riz à la Cubaine à part.

N° 24. Chiffonnade (*Ropa Vieja*). — Procéder exactement comme pour la morue à la Créole, en remplaçant le poisson par de la viande cuite, soit roast-beef, veau rôti, porc, poulet, etc., en émincant la viande ou plutôt en l'arrachant en morceaux avec la main. Bien chauffer sans faire bouillir. Ajouter un filet de vinaigre.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 25. Hachis de Bœuf à la Havanaise (*Picadillo*). — Mettre 60 gr. de beurre ou saindoux dans une casserole. Ajouter un gros oignon et trois piments verts sans les semences, le tout haché. Faire revenir sans colorer. Ajouter encore quatre ou cinq grosses tomates mondées, purgées et concassées et une gousse d'ail écrasée. Cuire le tout à fond et à couvert.

Parer une tête de filet de bœuf de manière à avoir un kilo net de chair. Hacher très fin, la mettre avec la sauce tomate. Ajouter sel, poivre et persil haché. Cuire un quart d'heure.

Retirer la casserole sur le coin du fourneau et mêler au hachis trois jaunes crus et un filet de vinaigre. Dresser sur plat.

Envoyer à part un plat de riz à la Créole entouré de bananes frites.

N° 26. Tasajo à la Cubaine. — Le *tasajo* est du bœuf boucané. Il est très sec, un peu dans le genre de la morue. Ce n'est pas un plat d'épicurien, mais on s'y habitue très bien.

Faire blanchir la quantité nécessaire de *tasajo* pendant quelques minutes, l'égoutter. Briser les chairs avec un gros marteau ou la tête d'une hache. Hacher ensuite très fin.

Procéder alors exactement comme pour le *picadillo* en le mettant dans une sauce tomate comme il est dit, et en le servant avec riz à la Cubaine entouré de bananes à part.

N° 27. Veau rôti à l'Espagnole (*Ternera asada*). — Prendre une noix de veau avec sa tétine, ou encore un morceau de la rouelle.

Mettre la viande dans un plat, l'assaisonner avec sel, poivre rouge d'Espagne, origan, une pointe d'ail écrasée, un verre de vin blanc, le jus de deux bigarades ou celui d'un citron. Laisser mariner huit à dix heures.

Mettre 125 gr. de beurre dans une casserole ou plat à sauter juste de la grandeur voulue, faire fondre. Ajouter la viande. Couvrir. Faire cuire doucement.

Passer la marinade et l'ajouter peu à peu à la viande à mesure que le mouillement s'évapore. Si cela ne suffit pas, ajouter un peu de bouillon. Lorsque la viande est à point, découvrir la casserole, pousser celle-ci au four pour glacer le veau et lui donner une belle couleur en l'arrosant avec son fond.

Dresser la viande sur un plat. Saucer avec son fond. Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes frites et un plat de légumes verts.

N° 28. Veau rôti aux Bananes (*Ternera asada con Plátanos*). — Se procurer une jolie noix de veau, un morceau de rouelle, une longe ou un carré (l'une ou l'autre de ces quatre pièces).

La longe doit être désossée en enveloppant le filet mignon. Le carré est paré comme indiqué dans la cuisine anglaise, en parant le bout des côtes et en supprimant l'os de la chaîne.

Faire fondre un morceau de beurre dans une casserole juste de la grandeur pouvant contenir le morceau de veau. Saler et poivrer légèrement. Couvrir. Laisser colorer de tous côtés en faisant marcher doucement. Faire cuire en ajoutant de temps en temps un filet de vin blanc et un peu de bouillon peu assaisonné.

Une fois le veau à point et de jolie couleur, l'égoutter. Découper en partie. Dresser sur plat. Faire cuire quelques bananes mûres dans le fond du veau, les dresser autour de celui-ci, puis arroser avec le fond passé.

Riz à la Cubaine à part.

N° 29. Veau aux Pois (*Ternera con Guisantes*). — Préparer le veau comme le précédent en ajoutant quelques petits oignons et en mettant peu de vin blanc. Aux trois quarts cuit, ajouter un litre de petits pois tendres. Couvrir et finir la cuisson. Dresser le veau sur un plat, le glacer au pinceau. Mettre les pois, les petits oignons et la sauce autour.

N° 30. Côtelettes de Veau farcies (*Chuletas de Ternera rellenas*). — Prendre de jolies côtelettes de veau, les parer selon l'usage. Faire une incision étroite sur le dos de la noix et pratiquer une sorte de poche dans l'épaisseur de la chair.

Farcir celle-ci avec une farce fine truffée, chair à saucisses, ou autre. Coudre l'ouverture. Assaisonner les côtelettes, les faire cuire lentement sur feu doux, à couvert, avec un morceau de beurre ou de saindoux. Arroser peu à peu vers la fin de la cuisson avec un verre de vin blanc et un peu de xérès et, si possible, ajouter un peu de bonne glace de viande. Retirer la ficelle. Dresser les côtelettes. Déglacer la casserole et passer le fond sur la viande.

Riz à la Cubaine entouré de bananes frites à part.

N° 31. Côtelettes de Veau frites (*Chuletas de Ternera fritas*). — Couper six côtelettes de veau assez minces sur un carré très tendre. Battre deux œufs dans une terrine, ajouter sel, poivre, une pointe d'ail écrasée et persil haché.

Fariner légèrement les côtelettes, les tremper dans l'œuf, puis les passer dans de la mie de pain tamisée. Faire frire en les mettant d'abord à l'huile bien chaude à la poêle, puis faire marcher plus doucement. Les égoutter une fois cuites, les essuyer sur un linge.

Dresser les côtelettes sur une bonne sauce tomate finie avec glace de viande.

Envoyer en même temps le plat de riz traditionnel.

N° 32. Agneau de Lait aux Bananes (*Cordero con Plátanos*). — Procéder et servir comme pour le veau rôti aux bananes en employant soit un gigot, soit une épaule roulée ou un carré.

N° 33. Agneau de Lait aux Pois (*Cordero con Guisantes*). — Procéder d'après les principes indiqués pour le veau aux pois.

N° 34. Échinée de Porc rôtie (*Lomo de Cerdo asado*). — Prendre une pièce d'échinée de porc, coupée de préférence sur le centre d'une pièce provenant d'un jeune animal, pas trop grasse et très blanche. Retirer la chaîne à l'aide de la scie. Frotter la surface avec un peu de sel et poivre mêlés d'une pointe d'ail écrasée. Marquer la pièce dans une braisière de juste grandeur. Ajouter un filet de vinaigre, le jus de deux bigarades, un peu de vin blanc et de bouillon. Cuire une heure à couvert en faisant aller doucement. Retirer le couvercle et finir de cuire la pièce au four en lui donnant une jolie couleur.

Dresser la viande sur un plat. Dégraisser le fond. Déglacer avec bouillon, ajouter quelques cornichons coupés en fines lames et verser sur la pièce sans laisser bouillir.

Le fond peut être lié d'un peu de demi-glace ou d'un peu de sauce tomate.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes frites.

N° 35. Côtelettes de Porc à l'Espagnole (*Chuletas de Cerdo con Pepinillos*). — Choisir une échinée de porc comme il est expliqué ci-dessus, la diviser en côtelettes d'un centimètre d'épaisseur. Marquer celles-ci en plat à sauter avec un morceau de beurre fondu. Assaisonner de sel, poivre, râpure de citron. Faire partir à feu vif. Ajouter un peu de mie de pain tamisée et séchée. Une fois les côtelettes colorées des deux côtés, les faire aller doucement jusqu'à cuisson complète. Les dresser sur un plat. Décorer chacune d'elles d'un cornichon posé en éventail (après l'avoir coupé en tranches minces sans séparer celles-ci).

Mettre ½ verre de vin blanc et le jus d'une bigarade dans la casserole pour déglacer le fond. Lier d'un peu de velouté. Ajouter 6 ou 8 cornichons hachés et verser autour des côtelettes.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes frites.

N° 36. Côtelettes de Porc à la Cubaine (*Ajiaco*). — Préparer une sauce tomate comme pour la morue à la Créole; y adjoindre une douzaine de côtelettes de porc, coupées minces, et deux litres de bouillon. Faire partir sur le feu. Ajouter un petit bouquet. Cuire une demi-heure.

Adjoindre encore au ragoût 400 gr. de racine d'igname, épluchée et coupée en cubes de deux centimètres de côté, la même quantité de racine de cassave coupée en tranches de 6 millimètres d'épaisseur, autant de bananes vertes épluchées, coupées en tronçons et trempées quelques minutes dans un bain acidulé avec jus de citron; puis le même poids de pommes de terre tournées et enfin 4 épis de maïs frais divisés chacun en quatre tronçons. Tous ces légumes doivent être mis dans la casserole de manière à être à point en même temps que le porc. Dix minutes avant de servir ajouter au ragoût une pincée d'origan pilé avec une petite gousse d'ail et le jus de deux bigarades, en passant au chinois.

Servir comme un ragoût. Riz à la Cubaine à part.

N° 37. Côtelettes de Porc au Riz (*Chuletas de Cerdo con Arroz*). — Couper des côtelettes de porc sur une petite longe ou sur un petit carré, d'environ un centimètre d'épaisseur. Les mettre dans un plat à sauter avec bouillon ou eau, sel, poivre, ail et un peu d'origan, les faire cuire doucement une demi-heure. Egoutter. Essuyer. Leur faire prendre couleur des deux côtés dans une poêle avec un peu de saindoux.

D'autre part, cuire 200 gr. de riz à la Cubaine, le dresser sur plat en dôme. Dresser autour les côtelettes de porc.

Servir à part un plat de bananes mûres (*plátanos*) épluchées, frites à grande friture et bien essuyées.

N° 38. Rillons à la Santa Rosa (*Arroz con Chicharones*). — Couper sur le cou ou sur la poitrine d'un porc fraîchement abattu des escalopes entrelardées assez épaisses. Les faire blanchir pendant vingt minutes avec eau, ail, etc., comme les côtelettes ci-dessus. Egoutter. Essuyer.

Faire ensuite frire les escalopes au saindoux à la poêle, de manière à les obtenir bien cuites tout en les tenant moelleuses.

Essuyer. Dresser sur plat. Entourer avec des bananes vertes épluchées, coupées aussi minces que possible, puis frites à grande friture à chaleur modérée, salées légèrement et bien essuyées.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 39. Cochon de Lait à l'Africaine (*Cochinillo á la Africana*). — Cette recette provient de l'Afrique centrale, mais je l'ai souvent vu faire à Cuba par un ancien esclave, acheté autrefois sur le marché de la Havane. Quoique pratiquée par des nations non civilisées cette manière de préparer un cochon de lait est peut-être la meilleure qui existe.

. . . . . .

Se procurer un cochon à l'état vivant pesant de 12 à 15 kilos, le saigner, le flamber ou l'échauder, le nettoyer à fond, le vider totalement. Séparer les os de la poitrine de manière que le cochon soit bien ouvert.

Faire une incision le long de la chaîne à l'intérieur avec la scie et le couperet, de manière à pouvoir aplatir le cochon sans le diviser.

L'animal étant bien aplati, le maintenir dans cette position à l'aide de trois baguettes pointues dont l'une passe par les épaules, la seconde par les cuisses et la troisième par le milieu.

Allumer alors un bon feu de bûches, en plein vent, sur le pavé, la terre ou le sable, en donnant au foyer la forme d'un carré long. Planter autour du foyer huit solides bâtons dont l'extrémité supérieure se termine en fourche, en les plaçant à distance égale sur deux lignes et en laissant un espace d'environ cinquante centimètres.

Poser sur ces bâtons quatre baguettes épaisses en faisant reposer les extrémités de celles-ci sur les deux bâtons qui se font face. Ces baguettes doivent être à environ 80 centimètres du sol.

Etendre le cochon sur ces traverses et le faire griller à feu clair et modéré en l'arrosant plusieurs fois avec la sauce suivante: Piler deux feuilles de laurier avec deux gousses d'ail et une pincée d'origan. Ajouter un peu de sel, le jus de deux ou trois bigarades (oranges aigres) et autant de bon vinaigre. Passer.

Pendant tout le temps de la cuisson, tenir le cochon couvert avec des branches vertes de goyavier munies de leurs feuilles. (A défaut de ce bois employer des feuilles de cerisier ou de poirier.)

Faire griller le cochon sans le quitter, le feu doit être toujours modéré, clair et sans fumée. Cuire deux heures ou deux heures et demie. Les branches de goyavier sont remplacées à mesure qu'elles sont desséchées.

Une fois le cochon à point le placer sur une table. Retirer les baguettes. Découper ce qui est nécessaire. Le placer sur un grand plat et arroser encore de la sauce dont on s'est servi pendant la cuisson.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de tronçons de bananes mûres frites à grande friture.

N° 40. Filets mignons de Porc, rôtis (*Solomillos de Cerdo, asados*). — Parer les filets mignons, les assaisonner de sel et poivre mêlés de persil haché et d'une pointe d'ail. Les attacher deux par deux en les mettant tête à queue. Les faire rôtir dans une braisière étroite avec un peu de beurre et à couvert. Vers la fin de la cuisson ajouter peu à peu un verre de vin blanc et le jus d'une bigarade (pour six filets).

Dresser les filets. Déglacer le fond avec un peu de bouillon et le passer sur la viande.

Servir à part un plat d'épinards ou de chicorée à la crème et le plat de riz à la Cubaine entouré de bananes mûres frites à grande friture.

N° 41. Escalopes de Jambon aux Tomates (*Jamón con Tomates*). — Couper, sur le travers d'un jambon, des escalopes de 3 millimètres d'épaisseur. Retirer la graisse, les parer de jolie forme, les passer à la farine et les faire sauter au beurre des deux côtés.

D'un autre côté, monder de belles tomates mûres à point, les couper en deux, les presser, les faire sauter au beurre doucement, mais à fond, de manière à leur faire rendre toute leur humidité. Ajouter une pincée de sucre et un peu de glace de viande. Saler légèrement.

Dresser les tomates sur le plat de service, les escalopes de jambon dessus. Entourer d'un peu de bon jus.

Riz à la Cubaine entouré de tronçons de bananes frits, à part.

N° 42. Escalopes de Jambon aux Cerises (*Jamón con Guindas*). — Retirer les noyaux de 500 gr. de cerises aigres (griottes). Les faire cuire avec sucre, cannelle en bâton et un peu de vin de Marsala.

D'autre part, préparer et faire sauter 12 ou 15 escalopes de jambon comme à la recette précédente, les dresser sur plat un peu creux, les glacer et verser au centre le ragoût de cerises.

En hiver on peut employer des cerises sèches, des cerises à demi-sucre, ou encore de bonnes cerises de conserve.

N° 43. Oreille de Porc à l'Espagnole (*Judías con Oreja de Cerdo*). — Laver un litre de haricots blancs, les mettre à tremper pendant six heures et les laver de nouveau. Les mettre dans une casserole, les mouiller assez grandement et les amener progressivement à l'ébullition. Laisser blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et les égoutter.

Remettre les haricots dans la même casserole. Ajouter un oignon, une carotte, un bouquet garni avec gousse d'ail, un morceau de petit salé entrelardé blanchi et une joue de cochon salée avec son oreille, préalablement blanchie et bien nettoyée. Mouiller à hauteur avec bouillon léger. Cuire le tout à point en réduisant la cuisson.

Dresser les haricots sur le plat, la tête de cochon en partie découpée sur le centre, le petit salé coupé en tranches autour.

Envoyer à part une bonne sauce tomate additionnée d'un peu de glace de viande.

N° 44. Saucisses aux Choux (*Salchichas con Coles*). — Faire blanchir à l'eau bouillante salée des feuilles blanches de chou en nombre voulu. Retirer les côtes. Bien égoutter.

Avec ces feuilles envelopper le nombre de saucisses voulu ou un appareil de chair à saucisses comme pour des dolmas, et maintenir chacune d'elles avec de la ficelle fine. Rouler chaque saucisse dans de la farine, puis dans du beurre fondu et les ranger dans un plat à sauter. Ajouter un peu de bon jus et cuire à point, à couvert.

D'autre part, préparer des choux de Bruxelles à l'Anglaise. Ajouter un morceau de beurre et les dresser au centre d'un plat. Entourer avec les dolmas. Réduire le fond de ceux-ci vivement, ajouter une pointe d'ail et un peu de vin blanc. Verser autour du plat. Semer sur le tout de la mie de pain tamisée et frite au beurre.

N° 45. Saucisses au Four (*Salchichas al Horno*). — Faire pocher doucement au four 12 ou 15 saucisses genre chipolata, de six ou sept centimètres de long.

D'autre part, préparer une bonne purée de pommes de terre à la crème. En masquer un plat à gratin beurré. Ranger dessus les saucisses et masquer d'une autre couche de pommes de terre. Saupoudrer de mie de pain tamisée et arroser avec la graisse des saucisses. Faire gratiner à four vif.

N° 46. Lapin au Riz (*Conejo con Arroz*). — Prendre un beau lapereau très blanc, le découper comme pour sauter. Faire revenir une gousse d'ail avec un morceau de beurre ou de saindoux, la retirer au bout de trois minutes. Faire alors revenir le lapin dans cette graisse, ajouter 8 décilitres de bouillon blanc ou de l'eau, sel, une pincée de poivre rouge d'Espagne, 250 gr. de riz préalablement lavé et bien égoutté, un oignon piqué de trois clous de girofle. Faire partir sur le feu. Couvrir et retirer sur le coin du fourneau pour cuire doucement comme pilaff. Servir tel.

N° 47. Lapin à l'Estouffade (*Conejo estofado*). — Découper un lapin comme le précédent, le mettre dans une casserole ou *puchero* avec un morceau de beurre (ou de la bonne huile), un verre de vin blanc sec, le jus d'une bigarade ou, à défaut, celui d'un citron, un oignon haché préalablement revenu au beurre à blanc, un bouquet avec ail, sel, poivre. Cuire à couvert doucement en ajoutant un peu de bouillon si c'est nécessaire. Une fois cuit ajouter quelques olives mûres et, si

possible, des champignons frais cuits. Servir en casserole ou dans le *puchero* même. (Retirer le bouquet.)

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 48. Lapin en Escabeche (*Conejo escabechado*). — Mettre un décilitre d'huile dans une poêle. Ajouter deux gousses d'ail. Frire quelques instants. Ranger dans la poêle un lapin découpé comme il est dit plus haut. Passer de jolie couleur. Mettre le tout dans une casserole ou pot en terre, y adjoindre un verre de vinaigre, une feuille de laurier, sel, poivre. Cuire à point et mettre à refroidir dans une terrine avec une ou deux tranches de citron.

Servir dans un plat creux avec œufs et cœurs de laitues autour, cornichons et câpres sur le dessus.

N° 49. Tamales. — Les tamalés sont des petites portions de viande et de riz ou maïs frais très assaisonnées, enveloppées dans des feuilles de bananier ou, à défaut de celles-ci, dans des enveloppes d'épis de maïs.

Ceux que j'ai vu faire étaient confectionnés avec du poulet rôti et du porc frais également rôti, le riz ou le maïs étant cuits à part.

Les tamalés ont la forme et à peu près la grandeur exacte des paquets de cartouches fournis à l'infanterie française. Ils ont probablement été créés dans le même but que les sandwiches, c'est-à-dire pour être emportés à la chasse, en expédition et peut-être à la guerre.

Lorsqu'on les enveloppe avec des feuilles de bananier, celles-ci sont prises sur l'arbre et, afin d'en assouplir le tissu, on les passe au-dessus du fourneau ou sur le feu d'un réchaud de charbon, puis on les divise en rectangles. Ces enveloppes ont cet avantage sur le papier : c'est d'être plus propres, plus fraîches, de pouvoir être chauffées à la vapeur et, au besoin, dans l'eau chaude sans se déchirer ni même se déformer. Elles sont maintenues soit par de la ficelle, soit par de l'herbe flexible et ligneuse.

On sait que les feuilles de bananier mesurent jusqu'à trois mètres de long sur soixante centimètres de large.

. . . . . .

Il y a quelques années de petits industriels avaient essayé de vendre des tamalés tout chauds, en hiver, dans les rues de New-York, comme on vend des marrons à Paris ou des pommes au four à Londres, mais cet essai n'a pas réussi.

CHAPITRE III.

VOLAILLES DIVERSES.

N° 50. Paon (*Pavo real*). — Ce bel oiseau n'appartient pas exclusivement aux pays de l'Amérique centrale, mais c'est à Cuba que je l'ai vu se propager avec assez de facilité pour pouvoir l'employer en cuisine. Il est avec le grand corossol et les *camarons* les trois choses qui m'ont le plus émerveillé dans ces pays tropicaux. Comme toute la volaille il faut naturellement l'employer jeune.

Une fois dépouillé de ses plumes le paon ressemble beaucoup au dindon comme grosseur, mais sa poitrine est plus ronde, plus fournie. Les cuisses sont en proportion plus petites et de la forme de celles du faisan, à la famille duquel il appartient.

Sa chair une fois rôtie est très blanche, plus fine que celle du dindon, de goût plus délicat avec un parfum qui rappelle celle du faisan.

Le paon couche sur les arbres, et on doit l'abattre à coups de fusil. Il faut alors déplumer un peu l'arrière du cou, faire une incision et retirer la poche, qui est généralement pleine d'herbes. Sans cette précaution, celles-ci fermentent et donnent un tel goût à l'oiseau dans l'espace de huit ou dix heures, que l'on ne peut plus s'en servir.

Le lendemain on le dépouille de ses plumes et on le vide comme un dindon.

Il n'y a, bien entendu, qu'une manière de le servir. C'est de le farcir avec les plus belles truffes que l'on peut se procurer, mêlées des accessoires ordinaires comme pour un dindon ; tout autre apprêt serait ridicule.

Il a été dit dans des ouvrages culinaires que le paon est un oiseau dur et coriace. Je suppose que ceux qui ont avancé cela n'en n'ont jamais servi. S'il est pris jeune, pourquoi serait-il dur ?

Dans la fable mythologique le paon était un ornement de la Cour céleste ou un attribut de certaine déesse. Est-il besoin de dire que lorsqu'on a la chance de l'apprêter on le fait avec des soins de tous les instants, et un feu sacré analogue à celui qui anima Vulcain forgeant l'armure d'Achille!...

N° 51. Dindonneau rôti à la Créole (*Pavito asado*). — Prendre un dindonneau pesant environ trois kilos, le flamber, laver et brider. Le placer dans une braisière à peu près de sa grandeur avec un morceau de beurre ou saindoux. Ajouter son abatis, un peu de sel, un oignon et une gousse d'ail.

Couvrir la braisière et faire cuire à feu modéré de manière à faire prendre une jolie couleur de tous côtés. Ajouter alors un verre de vin blanc peu à peu et le jus de deux bigarades.

Une fois cuit, dresser le dindon sur un plat. Dégraisser le fond. Déglacer avec bon jus ou bouillon et passer ce jus autour du rôti.

Servir à part un riz à la Cubaine entouré de bananes mûres épluchées, farinées, coupées en tronçons et frites à grande friture.

Remarque: Dans le cas où le mouillement indiqué pour la cuisson ne suffirait pas on y suppléerait avec très peu de bouillon.

N° 52. Poulet rôti à la Créole (*Pollo asado*). — Procéder absolument comme il est indiqué dans la recette précédente.

N° 53. Rôtis divers à la Créole. — Les rôtis de pintade (*Gallina de Guinea*), de pigeonneaux (*Pichoncillos*), de tourterelles (*Palomitas*), de perdreau (*Perdigón*), de lapin (*Conejo*), etc., sont préparés d'après les principes indiqués pour le dindonneau. Toujours servir le riz à part.

N° 54. Poulet au Riz à la Créole (*Arroz con Pollo*). — Découper comme pour sauter deux poulets pesant chacun deux kilos.

Faire fondre 50 gr. de beurre et autant de saindoux dans une casserole moyenne, ajouter les morceaux de poulet, un gros oignon coupé en dés très fins. Remuer sur feu modéré pendant quelques minutes sans colorer. Y adjoindre trois piments verts sans les semences, coupés en dés, quatre ou cinq tomates mûres

à point, mondées, purgées et concassées, 80 gr. de petit salé maigre coupé en tranches puis divisé en carrés de deux centimètres, bouquet sans ail, sel, poivre et une pincée de bon safran en poudre. Cuire demi-heure à couvert.

Mouiller avec environ 12 décilitres de bouillon. Ajouter 350 gr. de riz bien lavé et égoutté. Amener à l'ébullition. Couvrir. Laisser cuire sans y toucher davantage, de manière à ce que le riz soit cuit à point, tout en restant sec et bien en grain, comme un pilaff.

Dresser le riz au centre d'un plat. (Retirer le bouquet.) Ranger les morceaux de poulet autour du riz.

Envoyer à part un plat de bananes mûres à point, épluchées, farinées légèrement et frites à grande friture.

N° 55. Poulet au Riz à la Valencienne (*Pollo á la Valenciana*). — Exactement comme la recette précédente en ajoutant en plus les légumes suivants, après avoir passé le poulet: 250 gr. de haricots verts effilés, blanchis quelques minutes puis égouttés, une carotte émincée fine et le même poids de chou blanc coupé en julienne fine puis blanchi comme les haricots. Cuire ensuite le tout ensemble. Servir de même.

N° 56. Paëlla à la Valencienne. — Ce plat est une variété du poulet à la Valencienne et du poulet à la Créole.

Préparer deux poulets découpés comme pour le poulet à la Créole. Tourner 6 ou 8 fonds d'artichauts, les couper chacun en quatre parties, les faire blanchir quelques minutes, puis les cuire à couvert avec un morceau de beurre en les tenant un peu fermes.

Prendre une petite tête de chou-fleur, la diviser en bouquets, puis faire blanchir ceux-ci à l'eau salée légèrement beurrée, de manière à les cuire à moitié.

Faire blanchir de même demi-litre de petits pois à l'eau salée. Egoutter.

Préparer 12 petites saucisses de 7 à 8 centimètres de long, genre chipolata, les faire rôtir à point. Egoutter la graisse dans une casserole moyenne et réserver les saucisses en lieu chaud.

Mettre deux ou trois gousses d'ail dans la graisse des saucisses et les tourner quelques minutes sur feu doux. Retirer alors l'ail, ajouter les morceaux de poulet, sel et poivre et 100 gr. de tranches de jambon divisées en carrés de deux centimètres.

Passer le tout de jolie couleur. Ajouter 350 gr. de bon riz lavé et égoutté, un quart de litre de purée de tomate, le choufleur, les fonds d'artichauts et les petits pois préparés. Mouiller avec 12 décilitres de bouillon léger. Amener à l'ébullition en remuant très peu. Couvrir et mettre sur le coin pour finir de cuire comme un pilaff.

Servir comme il est dit pour le poulet à la Créole en ajoutant les saucisses.

Par principe, ce plat devrait être préparé dans une casserole en terre cuite ou dans un *puchero* et servi dans ce même pot en mettant les saucisses à la surface.

En Espagne on ajoute dans ce mets des tronçons d'anguille préalablement revenus au beurre ou à l'huile, en même temps que le riz.

N° 57. Poulets aux Gombos (*Quimbombos con Pollo*). — Découper deux poulets comme pour le poulet au riz à la Créole. Les assaisonner, les faire sauter au beurre et les relever sur une assiette.

Hacher un gros oignon et trois piments verts débarrassés des semences, ajouter une pointe d'ail et faire revenir le tout dans la casserole avec la graisse des poulets, sans laisser prendre couleur. Ajouter encore trois ou quatre tomates mondées, purgées et émincées. Cuire encore quelques minutes. Mouiller avec deux décilitres de bon jus et un décilitre de demi-glace. Y adjoindre les morceaux de poulet et finir de cuire.

D'autre part, laver une cinquantaine de gombos, parer le culot et la pointe de chacun d'eux. Les cuire une demi-heure à l'eau salée légèrement beurrée et les égoutter avec précaution.

Dresser le poulet sur le centre du plat, les gombos sur les bouts et saucer le tout avec la sauce du poulet.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine.

N° 58. Poulets aux Piments (*Chili con Pollo*). — Découper deux poulets comme pour le poulet au riz à la Créole, les faire colorer au beurre comme poulet sauté, les relever sur un plat.

Couper en petits dés un gros oignon et trois piments verts sans les semences et mettre le tout dans la casserole avec le beurre des poulets, ajouter une pointe d'ail et passer le tout sans colorer. Remettre les poulets dans la casserole. Mouiller aux trois quarts de hauteur avec demi-glace légère. Saler modérément. Finir de cuire les poulets. Dégraisser.

Ajouter alors une purée faite avec six ou huit piments rouges cuits à l'eau, sans les semences, puis passés au tamis.

Amener à l'ébullition et servir.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de bananes frites.

Remarque: La variété des piments à employer dépend du goût des convives. Les uns aiment ce plat très poivré, et, dans ce cas, il faut employer des piments dits *Chili* ou piments enragés. Pour d'autres on pourra employer les piments rouges ordinaires. Mais pour les personnes non habituées à se brûler la bouche et l'estomac il est sage de n'employer que les piments doux d'Espagne que l'on trouve en conserve partout.

N° 59. Poulets en Casserole à l'Espagnole (*Pollos Manchegos*). — Prendre deux jeunes poulets pesant chacun deux kilos, les vider, les laver, les brider.

Les marquer dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, un soupçon de cannelle en bâton. Saupoudrer d'un peu de safran. Couvrir. Cuire en colorant de tous les côtés.

Une fois bien dorés, humecter peu à peu les poulets avec un bon verre de vin blanc sec et un peu de bon jus jusqu'à parfaite cuisson. Retirer les poulets pour les découper et ranger les morceaux dans une casserole en terre.

Dégraisser le fond, ajouter une pointe de muscade, un peu de bonne demi-glace et filet de madère. Déglacer et passer la sauce sur les poulets. Couvrir.

Envoyer à part un plat de riz à la Cubaine entouré de mie de pain tamisée et frite au beurre, et un plat de bananes mûres, frites à grande friture.

N° 60. Poulets sautés à la "Aldamas" (*Pollos á la Aldamas*). — Faire sauter un ou deux poulets tendres selon le principe. Dégraisser le plat à sauter, déglacer avec madère, un peu de jus de veau et le jus d'une bigarade. Ajouter un peu de demi-glace. Passer.

Dresser le poulet sur un plat long. Saucer dessus. Placer d'un côté un bouquet de tomates mondées et purgées, sautées au beurre et bien réduites et de l'autre un bouquet de bananes mûres frites à grande friture. Sur un bout un bouquet de pois gourmands sautés au beurre et sur l'autre quelques tranches de pain végétal cuites au beurre au four, ou, à défaut, des pommes noisettes. Riz à la Cubaine à part.

J'avoue que c'est moi qui ai baptisé ce plat en souvenir de Señor de Aldamas, patriote cubain qui dépensa une fortune colossale en essayant d'émanciper son pays (la Perle des Antilles) du joug espagnol, et dans la famille duquel j'ai eu l'honneur de servir.

N° 61. Œufs à la Murcienne (*Huevos á la Murciana*). — Prendre des tomates de moyenne grandeur, mûres à point. Les diviser en deux horizontalement. Assaisonner et faire frire à l'huile des deux côtés.

Dresser un œuf frit sur chaque moitié de tomate. Mettre au centre un bouquet de petits oignons glacés et couler autour un filet de demi-glace.

N° 62. Œufs à la Cubaine (*Huevos á la Cubana*). — Œufs pochés sur toasts ronds beurrés rangés autour d'un riz à la Créole, les intervalles garnis par des tronçons de bananes mûres frits. Envoyer un bon jus de braise à part.

CHAPITRE IV.

LÉGUMES — SALADES.

N° 63. Riz à la Cubaine (*Arroz á la Cubana*). — Prendre ½ litre de bon riz Caroline, bien le laver, l'égoutter, le mettre si possible dans une cocotte en fonte ou dans une casserole épaisse. Ajouter une pincée de sel et 1 litre ½ d'eau froide.

Mettre sur feu modéré. Amener à l'ébullition en le remuant légèrement, puis le couvrir hermétiquement. Placer la cocotte à une place pas trop chaude. Cuire sans y toucher jusqu'à ce que le riz soit tendre, étoffé tout en restant bien en grain. Ajouter alors 60 gr. de bon saindoux en soulevant légèrement le riz avec une fourchette de cuisine.

Ce riz est servi avec la viande à tous les repas, à moins que l'on ne serve un autre plat comportant du riz.

N° 64. Riz à la Créole (*Arroz á la Criolla*). — Faire revenir un oignon émincé au beurre ou au saindoux (environ 50 gr.). Lui adjoindre deux piments verts sans les semences, aussi émincés. Frire quelques minutes. Ajouter alors cinq ou six tomates mondées, purgées et concassées; sel, poivre. Cuire vingt minutes.

Laver ½ litre de riz en le frottant avec les mains, le rincer, puis l'égoutter, et enfin l'ajouter à la sauce tomate. Mouiller avec un litre un quart de bouillon. Amener à l'ébullition en remuant. Ajouter sel et poivre s'il y a lieu. Couvrir et cuire doucement en y touchant le moins possible, de manière à obtenir un riz tendre mais bien entier. Finir en ajoutant 60 gr. de saindoux ou de beurre comme pour le riz à la Cubaine.

(On peut ajouter un peu de bon safran en poudre en mettant le riz.)

N° 65. Riz à la Valencienne (*Arroz á la Valenciana*). — Comme le riz à la Créole. On ajoute des légumes comme pour le poulet à la Valencienne ou comme pour la *Paëlla*. (Voir ces articles.)

N° 66. Patate (*Batata* ou *Moñeto*). — La meilleure patate est celle connue sous le nom de patate de Chine, qui avec le riz, les divers genres de bananes et le maïs, remplace à la fois le pain et la plupart de nos légumes chez les Noirs des Antilles et de l'Amérique centrale.

La pulpe de ce tubercule est farineuse, sucrée, de bon goût, se rapprochant beaucoup de celle de nos marrons comestibles.

La patate employée aux Etats-Unis est beaucoup moins farineuse et plutôt inférieure à la patate de Chine. La couleur de celle-ci est d'un rose violet et sa forme affecte assez celle de la pomme de terre. La patate employée aux Etats-Unis est de couleur jaune et de forme oblongue. Les deux espèces atteignent en général un plus gros volume que les plus belles pommes de terre.

. . . . . .

Pour la préparation de ce légume voir le chapitre XVII de la première partie de ce livre.

Les patates sautées peuvent aussi être saupoudrées de sucre en poudre des deux côtés avant de les mettre dans la poêle. Celles de grosseur moyenne peuvent être épluchées à cru, rôties dans la plaque avec le roast-beef en les arrosant avec la graisse et servir autour de celui-ci.

N° 67. Bananes et Plantains (*Bananas y Plátanos*). — Il y a deux genres de bananes: la banane rouge et la banane jaune, qui se subdivisent en 176 variétés.

Les bananes sauvages se reproduisent par la semence, mais dans la banane cultivée, qui se reproduit par boutures poussant sur les racines, la semence n'est qu'ébauchée et à peine visible. La nature dans ce cas comme dans beaucoup d'autres s'est discrètement éclipsée en laissant l'homme à son initiative qui donnait des fruits supérieurs aux siens, mais pour lesquels elle lui en avait fourni les moyens.

C'est, en somme, le même résultat que celui obtenu par le greffage dans nos arbres fruitiers et qui illustre si bien le vieil adage: "Aide-toi et Dieu t'aidera"... Le succès répond à l'homme qui pense et qui travaille.

La banane rouge est généralement consommée sous forme de fruit, la banane jaune peut être consommée sous forme de fruit ou être apprêtée comme légume, soit à l'état vert, soit à l'état mûr.

Mais c'est surtout la grosse banane connue sous le nom espagnol de *plátano* qui joue le principal rôle comme élément culinaire. Les *plátanos,* autant que je suis informé, ne sont pas exportés, ou tout au moins je n'ai jamais eu l'occasion de m'en servir que sur les lieux de leur production.

. . . . . .

A l'état vert, les *plátanos* peuvent être cuits au four, dans leur peau. Ils peuvent aussi être cuits à l'eau comme des pommes en robe de chambre, soit en les laissant entiers, soit en les coupant en tronçons.

Ils peuvent être coupés en tronçons, épluchés, trempés quelques minutes dans de l'eau acidulée de jus de citron, puis cuits à l'eau salée légèrement beurrée.

Ou bien encore les couper en tronçons, les éplucher puis les traiter comme des pommes fondantes en les faisant frire à friture modérée pour les finir au beurre.

Epluchés, coupés en lames très fines ils peuvent être frits comme des pommes Saratoga ou *chip potatoes.*

A l'état mûr ils peuvent être épluchés, farinés légèrement puis frits en les mettant à friture pas trop chaude et ensuite bien essuyés pour servir comme légume.

Les *plátanos* peuvent aussi être épluchés, divisés en tronçons, farinés légèrement et frits comme les précédents pour être servis comme garniture de riz à la Cubaine ou d'autres plats.

Pour dessert ils sont frits au beurre après les avoir fendus sur la longueur. On en fait des compotes, etc.

. . . . . .

Le régime (ou grappe) de bananes est toujours détaché de la *plante* lorsque le fruit a atteint sa grosseur naturelle mais pendant que celui-ci est encore vert, lors même que les bananes sont destinées à être mangées comme fruit et sur place même. Elles finissent de mûrir dans la cave ou dans le bateau, et ne perdent rien de leur qualité. (Un régime, ou grappe, peut compter 250 fruits et plus, et est assez lourd pour requérir toute la force d'un homme très solide.)

N° 68. Pain végétal (*Pan vegetal*). — Ce fruit croît sur un grand arbre. Comme le *plátano* il est cueilli à l'état vert, c'est-à-dire avant sa maturité et peut atteindre le poids de deux kilos.

Sa forme rappelle un peu celle de l'ananas, la surface est marquée par des lignes qui se croisent formant des losanges en relief, dans le genre de la surface de l'ananas, mais sans rugosité. Sa couleur est vert tendre.

Ce fruit est généralement coupé en tranches un peu épaisses, arrosé de beurre et cuit au four, comme des tranches d'aubergines, mais il peut être apprêté comme la pomme de terre.

N° 69. Igname du Japon (*Ñame*). — L'igname du Japon est une racine très longue. Celles que j'ai eu l'occasion d'employer mesuraient de 50 à 60 centimètres sur environ 3 centimètres de diamètre. Sa couleur ressemble à celle de la pomme de terre à l'intérieur, sa peau est brune. Ce légume est très mucilagineux. On le taille en forme d'olive ou pomme château et on le fait cuire à l'étouffée avec un peu de beurre clarifié et un peu de sel. On le finit en arrosant d'un peu de vin de Marsala et glace de viande.

N° 70. Igname de Porto-Rico (*Ñame de Puerto Rico*). — Cette plante ou tubercule est de la même famille que la précédente, mais ne lui ressemble guère que par sa couleur et par sa consistance mucilagineuse. Elle peut atteindre le poids de seize ou dix-huit kilos, et affecter toutes les formes, depuis celle d'une betterave ordinaire jusqu'à celle d'un petit éléphant. L'intérieur est d'un blanc de lait.

Cette racine peut être divisée en cubes ou forme de bouchon à l'aide de la boîte à colonne, et cuite comme la précédente. Elle est excellente cuite à l'eau salée puis égouttée et arrosée d'un beurre noisette. Elle peut être cuite au four et de diverses autres façons.

N° 71. Igname à la Créole (*Ñame á la Criolla*). — Éplucher l'igname, la couper en cubes ou en bouchons à la colonne, la faire cuire à l'eau salée environ quarante minutes. Egoutter. Dresser sur plat. Arroser de la sauce suivante : Faire revenir légèrement une ou deux gousses d'ail hachées avec un peu de saindoux ou du beurre.

D'un autre côté, piler une pincée d'origan avec le jus d'une ou deux bigarades. Passer alors ce jus au chinois sur les gousses d'ail revenues. Verser la sauce sur l'igname.

N° 72. Cassave ou Manioc (*Yuca*). — Cette racine a la forme d'un très gros panais. A l'état sauvage elle renferme

une sorte de poison entre la pulpe et la peau, mais on dit que ce poison disparaît à la cuisson. Le manioc cultivé est inoffensif. Sa couleur est d'un brun noir à l'extérieur, jaunâtre à l'intérieur. Cuite ou crue cette racine apparaît filandreuse, ou plutôt ligneuse à la vue. Elle est néanmoins excellente, tendre et de bon goût, quoiqu'elle soit très mucilagineuse comme le sont presque tous les légumes et fruits des tropiques.

Elle peut être apprêtée comme l'igname du Japon ou l'igname de Porto Rico. (De cette racine on extrait les farinages connus sous le nom de tapioca, cassave et manioc.)

N° 73. Aubergines frites (*Berengenas fritas*). — Couper les aubergines en rondelles de l'épaisseur d'un centimètre sans les éplucher. Les faire frire au naturel, à grande friture. Essuyer. Saler. Servir sur serviette.

N° 74. Gombos à l'Espagnole (*Quimbombos á la Española*). — Couper 125 gr. de lard de poitrine (*tocino*) en dés, le faire blanchir, égoutter, puis le passer au beurre pour le faire colorer. Ajouter alors 7 décilitres d'espagnole légère, puis une cinquantaine de gombos bien lavés et dont on a supprimé la pointe et le culot. Cuire environ quarante minutes. Dresser sur plat creux avec soin.

N° 75. Gombos à la Créole (*Quimbombos á la Criolla*). — Emincer un oignon et deux piments sans les semences. Faire revenir au beurre sans colorer. Y adjoindre deux ou trois tomates mondées, purgées et concassées. Cuire un quart d'heure. Ajouter demi-litre de bouillon ou jus et 4 ou 5 douzaines de gombos tendres, bien lavés, parés de la pointe et du culot. Cuire quarante minutes puis ajouter un peu de demi-glace. Servir comme les précédents.

N° 76. Avocat à la Créole (*Ensalada de Abocado*). — Cette salade est décrite dans l'autre partie de ce livre. (N° 706.)

A Cuba on sert souvent ce fruit dans sa coquille :

Après l'avoir coupé en deux sur la longueur, on retire le noyau et l'épiderme qui entoure celui-ci, puis on incise la chair avec un petit couteau et presque jusqu'à l'enveloppe, en plusieurs endroits.

On assaisonne alors avec sel, relativement beaucoup de poivre, huile et vinaigre. Servir très froid.

N° 77. Salade d'Avocat et Pamplemousse. — Préparer une salade de pamplemousse comme il a été dit au N° 704 (1re partie). L'entourer avec des chairs d'avocat coupées en gros dés et assaisonnées de sel, poivre, vinaigre et huile.

N° 78. Salade de Chou palmiste. — On appelle chou palmiste le sommet non développé du palmier royal.

Après avoir détaché celui-ci de l'arbre on retire les feuilles dures et les côtes. Les parties tendres sont émincées en julienne, puis assaisonnées avec sel, poivre, vinaigre et huile comme une salade ordinaire.

Cette salade ne se fait guère qu'avec des arbres que l'on veut sacrifier.

Pour cueillir cette salade, les nègres montent au sommet des arbres en employant des sortes d'éperons pour s'accrocher à la tige.

N° 79. Salade à la Sévillane (*Ensalada á la Sevillana*). — Pommes de terre cuites épluchées, coupées en dés, ou en liards, assaisonnées avec sel, poivre rouge d'Espagne, vin blanc, vinaigre, huile, ciboulette et pointe d'ail.

Dresser en dôme dans saladier, l'entourer en la masquant aux deux tiers avec bœuf bouilli froid coupé en julienne et assaisonné comme les pommes de terre.

Entourer avec tomates mignonnes farcies de mayonnaise, avec une belle olive noire sur chacune d'elles.

N° 80. Salade Florida. — Préparer une salade de céleri et ananas liée de mayonnaise à la crème. La dresser en saladier. Entourer avec des *kumquats* tronqués, vidés des pépins et garnis chacun d'une cerise mi-sucre.

CHAPITRE V.

FRUITS — DESSERTS, ETC.

N° 81. Grand Corossol (*Guanavana*). — Le nom anglais de ce fruit est *sour sop,* son nom latin *Anona muricata.* C'est le plus gros fruit de la famille des *anonacées* et aussi un des plus gros croissant sous le tropique; son poids peut atteindre trois kilos. L'arbre qui le porte est chétif et décharné. La couleur du corossol est vert tendre, il a la forme d'un gigantesque piment vert, sa surface est lisse, parsemée à distances de petites éminences poilues un peu analogues à des *grains de beauté.*

Sa pulpe est blanche comme du lait, très compacte, mais intercalée de nombreuses semences noires, de la grosseur et de la forme d'une amande d'abricot. Arrivé à maturité ce fruit répand au loin une odeur incomparable. Sa chair est légèrement acide et, une fois écrasée puis mêlée à quatre ou cinq fois son volume d'eau, donne un liquide aussi blanc que du lait.

Le liquide ainsi obtenu est passé au tamis, sucré à volonté et servi en mettant un morceau de glace dans le pot avant d'envoyer.

Les glaces faites avec ce fruit sont certainement incomparables à toutes les glaces à l'eau. Un poète dirait qu'elles sont dignes d'être présentées à la table des dieux, en même temps que l'ambroisie mythologique.

On cueille le corossol quelques jours avant sa complète maturité, il finit de mûrir à l'intérieur.

N° 82. Anones (*Anones*). — Les anones ou petits corossols appartiennent à la famille des *anonacées* comme le grand corossol.

En voyant à quelques mètres un compotier garni de ces fruits on croirait voir un plat d'artichauts, la forme est presque la même et la couleur est identique sauf que celle des anones est brillante.

La chair de ce fruit est de couleur crème, c'est-à-dire moins blanche que celle du grand corossol, douce, un peu fade, très mucilagineuse.

On ne sert ces fruits qu'à l'état cru.

N° 83. Mamey de Saint-Domingue (*Mamey de Santo Domingo*). — Ce fruit peut atteindre la grosseur d'un pamplemousse ou celle d'un petit melon. Sa peau est épaisse, sa chair est jaune avec un énorme noyau. On l'a surnommé l'abricot des tropiques mais il n'a en réalité aucune analogie avec l'abricot, sauf pour la couleur de sa pulpe.

Sa forme est ronde, sa couleur extérieure assez semblable à celle du coing. Il doit être épluché très épais, puis sa chair est détachée au couteau, morceau par morceau en en laissant une assez forte épaisseur autour du noyau, car celle-ci est très amère.

La chair du fruit est mise à mesure dans de l'eau acidulée de jus de citron. Elle doit ensuite être blanchie dans de l'eau, aussi acidulée, et enfin cuite comme une compote dans un sirop léger. Après tous ces soins ce fruit est encore amer.

N° 84. Mamey rouge (*Mamey colorado*). — Ce fruit est aussi gros que le précédent, mais quoique portant le même nom générique n'appartient pas à la même famille. Il est connu dans l'Amérique centrale sous le nom de *sapota*.

A première vue on peut confondre le mamey rouge avec le noyau sec d'une noix de coco. Sa peau est ligneuse mais peu épaisse. Sa pulpe est d'un rouge framboise foncé et de la consistance d'un banane mûre. Le centre du fruit est garni de deux ou trois noyaux allongés, lisses et de couleur marron.

Le mamey est généralement mangé au naturel. On peut à la rigueur s'en servir pour glaces, mais sa pulpe trop étoffée et non juteuse convient peu à cet usage.

N° 85. Goyaves (*Goyabas*). — Il y a plusieurs sortes de goyaves. Les unes ont la forme d'une orange, les autres d'une poire, d'autres encore ressemblent à de grosses figues.

Comme goût, les goyaves peuvent être classées avec les anones. C'est un fruit fade, sans goût particulier. On le mange généralement à l'état cru, mais il peut être apprêté en compote. Beaucoup de personnes apprécient ce fruit en gelée, forme sous laquelle il est vendu dans le commerce.

N° 86. Mangues (*Mangos*). — Les mangues ont des formes diverses, suivant les espèces. En général elles affectent celle d'une poire. Leur grosseur est aussi celle d'une poire moyenne, de couleur vert tendre, un peu rosée du côté éclairé par le soleil. Leur chair est juteuse mais possède un certain goût âcre qui ne plaît pas à tout le monde. Elle entre dans la composition du chutney indien, sorte de conserve aigre-douce très renommée. Cette chair est relativement peu abondante à cause d'un très gros noyau au centre du fruit.

Le manguier possède cette particularité qu'il faut deux arbres pour produire le fruit, le mâle et la femelle; ceux-ci fleurissent à la même époque, temps fixé par la nature pour la fécondation. L'arbre femelle seul porte des fruits. Ces arbres ressemblent assez à de grands poiriers avec des feuilles plus larges et plus épaisses.

N° 87. Cédrat (*Cidra*). — Le cédrat est le plus gros fruit de la famille des citrons. A l'état frais on peut le faire en compote, mais celle-ci doit être assez sucrée. A l'état confit le cédrat est bien connu. L'arbre qui le porte est de la grosseur d'un pêcher mais avec des feuilles plus larges et plus épaisses.

N° 88. Pamplemousses (*Pomelos*). — Le *pomelo* ou pamplemousse est le plus gros fruit de la famille des oranges. Il croît en grappes parfois énormes sur un arbre moyen (d'où lui vient son nom anglais : *grape-fruit*). Le moyen de le servir a été décrit ailleurs, mais on le sert aussi avec du sucre, du marasquin, des cerises confites, etc., etc. Ces petites garnitures sont placées sur le centre de chaque moitié de fruit dont le cœur plein de semences a été retiré. Traitées comme les écorces d'oranges, les écorces de pamplemousse peuvent être confites après les avoir fait blanchir et dégorger. Elles restent un peu amères, mais remplacent avantageusement les écorces d'orange.

N° 89. Kumquats. — Ce fruit, le plus petit de la famille des oranges, est relativement nouvellement connu à New-York. Il a la forme d'une olive allongée. Sa grosseur est celle d'une olive mûre. Il peut être croqué au naturel, son écorce n'étant ni dure ni amère. On peut le faire confire après un léger *blanchissage* sans le faire dégorger, tel on pratique pour les prunes, etc. A moitié confit puis chauffé dans du madère, porto ou marsala il fait une garniture idéale pour un caneton. Dans ce dernier cas il a cependant un défaut, c'est qu'en gé-

néral chaque fruit contient de un à quatre pépins, ce qui est évidemment un mauvais point contre lui.

Emincés fins et dégagés de leurs pépins, puis augmentés du même poids de pommes, ou jus de pommes, avec poids égal de sucre, on en fait une confiture excellente, moins amère que la marmelade d'orange.

Il peut aussi être employé en salade soit dans la composition soit comme décoration. Il s'allie très bien avec le céleri, l'ananas, le pomelo, etc., etc.

Les *kumquats* croissent sur un arbuste qui a été, je crois, importé du Japon. Plus vigoureux que l'oranger cet arbuste peut être cultivé dans les pays moins chauds que celui-là. J'en ai vu dans la Caroline du Sud résister à d'assez fortes gelées blanches sans que les fruits alors mûrs semblassent s'en ressentir.

Remarque: Pour finir le chapitre des fruits, rappelons que ce furent les Romains qui importèrent la vigne en Europe après leurs conquêtes d'Asie et que tout ce qui resta des conquêtes d'Alexandre fut l'abricotier qu'il nous rapporta des Indes.

Seules sont utiles et durables les conquêtes qui sont pour le bien de l'humanité!

N° 90. Nougat de Coco à la Créole (*Quemado*). (Préparation à double but.) — Prendre deux grosses noix de coco à l'état sec. Séparer la partie ligneuse du cœur ou partie comestible à l'aide d'un couperet. Bien nettoyer la partie blanche. râper celle-ci de manière à obtenir un kilo net de noix. Mettre celle-ci dans une terrine chaude, verser dessus 1 litre ¼ d'eau bouillante. Couvrir et laisser infuser deux heures.

Exprimer l'infusion dans une autre terrine en pressant la noix dans un linge, et garder les râpures pressées dans un bassin.

Casser 8 jaunes dans une petite terrine et 6 dans une autre. Prélever 2 décilitres d'infusion et en mettre un décilitre dans chaque terrine, puis délayer les jaunes. Ajouter 1 décilitre de madère aussi dans chaque terrine.

D'un autre côté, cuire 500 gr. de sucre au petit boulet, puis en verser la moitié dans le bassin avec les râpures. Réserver le reste.

Mêler les râpures et le sucre, y adjoindre la liaison des six jaunes.

Mettre le bassin sur feu modéré. Cuire en agitant légèrement avec une spatule jusqu'à la consistance d'un nougat léger. Verser alors l'appareil dans un plat à gratin de hauts bords. Laisser un peu refroidir, puis piquer des amandes effilées sur toute la surface.

Faire colorer à four chaud.

Servir froid en accompagnant avec la crème suivante.

. . . . . .

Crème de Coco (*Crema de Coco*). — Prendre le poêlon avec le sucre réservé comme il est dit ci-dessus. Y ajouter l'infusion de coco et la liaison des 8 jaunes restants. Mêler le tout. Ajouter une gousse de vanille et un petit morceau de cannelle. Mettre sur le feu. Faire bouillir en réduisant la crème aux trois quarts. (La crème ne se décompose pas.) Retirer du feu. Laisser refroidir en vannant de temps en temps, puis sortir la vanille et la cannelle.

Dresser dans un bol et envoyer avec le nougat ci-dessus.

N° 91. Riz à la Porto-Ricaine (*Arroz con Coco*). — Extraire le cœur de deux noix de coco sèches comme il est dit pour le nougat à la Créole. Nettoyer, râper les noix, et faire une infusion comme il est expliqué pour ce nougat.

Diviser l'infusion en deux parties égales.

Avec une de ces parties, 200 gr. de sucre, 6 à 8 jaunes, un décilitre de madère et vanille, préparer une crème comme à la recette précédente. (Crème de coco.)

D'autre part, laver 125 gr. de riz, le mettre dans une casserole avec une gousse de vanille, le mouiller avec le reste de l'infusion. Faire partir sur le feu en remuant à la spatule pour empêcher d'attacher. Couvrir une fois à l'ébullition et laisser cuire doucement en y touchant le moins possible. Aux trois quarts cuit, ajouter 60 gr. de sucre. Finir de cuire. Laisser refroidir à couvert. Servir le riz sur compotier, en dôme, et la sauce dans un bol.

Ce riz doit être bien étoffé sans être trop cuit. Dans le cas où le mouillement serait insuffisant on ajouterait un peu de crème ou de bon lait.

N° 92. Crème Cubaine (*Crema Cubana*). — Cuire au four deux ou trois patates de Chine ou, à défaut, des patates ordinaires. Extraire la pulpe et la passer au tamis.

Pour 500 gr. de pulpe, piler 125 gr. d'amandes avec 165 gr. de sucre. Mouiller avec un quart de litre d'eau. Bien délayer et mêler cet appareil à la pulpe de patate. Ajouter 4 jaunes, vanille ou cannelle. Lier sur le feu sans laisser bouillir. Laisser refroidir à couvert, puis dresser en compotier.

N° 93. Soupe d'Amandes à l'Espagnole (*Sopa de Almendras*). — Monder 500 gr. d'amandes dont 6 ou 8 amandes amères. Les laver, les laisser tremper deux heures à l'eau froide, les broyer au mortier en ajoutant du lait de manière à obtenir deux litres et demi de lait d'amandes après avoir passé le liquide à travers un linge.

D'autre part, faire une infusion avec zeste de citron et 30 gr. de coriandre, la passer ensuite dans le lait d'amandes.

Chauffer sans laisser bouillir. Ajouter des croûtons frits au beurre comme pour purée, une pincée de sucre, ½ litre de crème fraîche et un peu de sel. Verser de suite dans la soupière. Saupoudrer le dessus de la soupe d'un peu de cannelle ou d'une prise de muscade.

REMARQUES ET AVIS

SPÉCIALEMENT ADRESSÉS

AUX JEUNES CUISINIERS

Comme je l'ai dit ailleurs, ces notes s'adressent aux jeunes cuisiniers; je n'ai pas la prétention d'en remontrer aux chefs.

J'insère ces remarques parce que j'ai la conviction qu'elles seront utiles à quelques-uns de ceux qui se donneront la peine de les lire.

REMARQUES ET AVIS

SPÉCIALEMENT ADRESSÉS AUX JEUNES CUISINIERS

A propos du Feuilletage. — Pour obtenir du beau feuilletage il faut employer la meilleure farine que l'on puisse se procurer en lui mêlant un tiers de farine de Hongrie. Cette dernière ne doit jamais être employée seule parce que les pièces montent trop, puis culbutent.

En Amérique on ne peut guère se procurer que de la farine du pays; la meilleure est celle des moulins de Minneapolis, qui sont au centre de la production du blé. Elle porte le nom de Pillsbury XXXX.

Le tourage du feuilletage est fait plus facilement en faisant des pâtons de 750 gr. de farine et 750 gr. de beurre.

Pour obtenir un feuilletage croustillant, tout en étant léger, il est nécessaire de sabler 100 gr. du beurre à employer avec toute la farine jusqu'à ce que le tout soit comme de la semoule.

On fait ensuite la fontaine, on ajoute le sel, l'eau très froide et deux cuillerées d'alcool (esprit-de-vin ou cognac). Cette addition d'alcool a pour objet d'empêcher la fermentation de la pâte, de sorte que l'on puisse faire une jolie croûte de vol-au-vent le deuxième jour et des bouchées très passables le troisième jour après le tourage.

Chacun sait que la pâte feuilletée doit être faite sur un marbre très froid et à défaut de marbre sur une table également froide. En été, lorsque tout est chaud, il est bon de placer une plaque à rôtir emplie de glace cassée sur la table ou sur le marbre pour refroidir, une heure ou deux avant de commencer.

On n'affirmera jamais trop que le beurre doit être ferme, mais surtout avoir beaucoup de corps. Si le beurre est granuleux ou grumeleux, il est inutile de s'attendre à un bon résultat.

Il est bon de manier le beurre destiné au feuilletage la veille; ce beurre est remanié pour l'assouplir au moment de l'employer. Dans l'intervalle il est tenu à la glacière.

La détrempe ne doit être ni trop dure ni trop molle, de manière qu'en tourant, le beurre s'étende facilement entre les couches de pâte.

Entre chaque double tour le pâton est placé sur une plaque étamée ou émaillée, légèrement farinée, puis recouvert d'un linge humide et tenu à la glacière ou dans une chambre froide. Le plat ou la plaque ne doit jamais être mis sur la glace ni aux courants d'air.

Le pâton doit reposer quinze ou vingt minutes entre chaque deux tours, il doit être assez froid pour pouvoir être touré avec facilité, sans que le beurre ressorte ou s'attache au rouleau, mais il ne doit jamais être trop froid, car, dans ce cas, les lits ou couches de beurre se cassent en l'allongeant puis se divisent en petites parties avec des intervalles qui sont aussitôt occupés par la détrempe, les couches de celle-ci se soudent ensemble, enferment le beurre et le mettent dans l'impossibilité de produire son effet. En résumé, prendre le pâton froid mais pas trop.

Pour les grosses pièces, couper toujours la pâte avec un couteau bien affilé. Pour les petites pièces, si l'on veut avoir de la pâtisserie de jolie apparence, il est indispensable d'employer des coupe-pâtes minces, aussi coupants que possible, car il faut considérer que ces emporte-pièces font office de couteau et que, s'ils sont épais, ils écrasent la pâte au lieu de la couper ce qui mêle ensemble le beurre et la détrempe comme pour de la pâte à foncer.

Les bouchées doivent être cuites à four chaud et les vol-au-vent à four moyen.

Beaucoup de jeunes pâtissiers n'ont jamais calculé combien il y avait de feuilles dans de la pâte à six tours et je les étonnerai bien si je leur dis qu'il y en a 729... A sept tours, il y en a 2.187.

Si l'on fait un millefeuille avec de la pâte à 10 tours, en mettant huit fonds les uns sur les autres, il contiendra près d'un demi-million de feuilles!... (472,392.)

De la Brioche. — Il est aussi bien connu que la brioche doit être travaillée dans un endroit frais. Tous les auteurs qui en parlent l'ont dit avec raison, néanmoins on doit le répéter sans cesse.

La farine doit être de première qualité et être froide ainsi que les œufs. Le marbre ou la table doivent être refroidis au besoin comme expliqué pour le feuilletage.

La pâte doit être commencée avec 9 ou 10 œufs par kilo de farine, c'est-à-dire pour ne pas la faire trop dure au début, ni trop molle non plus, parce que dans ce cas il est difficile de lui donner du corps quand on veut une brioche qui fasse de l'effet. Le reste des œufs est ajouté progressivement.

Le beurre doit être aussi bon que pour le feuilletage et pétri à la main pour l'amener à consistance voulue de manière à pouvoir l'incorporer à la pâte sans trop travailler. Le levain est ajouté en dernier en travaillant le moins possible. La levure doit toujours être fraîche et il est préférable de la laisser d'abord dissoudre dans un peu d'eau froide avant de faire le levain; l'eau ou le lait employés pour celui-ci ne doivent pas être trop chauds.

La pâte est mise en terrine couverte d'un linge et d'un couvercle, et celle-ci est placée à une température douce. Pour obtenir des brioches bien développées la pâte doit être rompue deux fois, puis refroidie à la glacière pour pouvoir la mouler.

Les petites brioches demandent un four chaud, les grosses un four moins chaud et les brioches mousselines un four moyen.

Remarque: La plupart des auteurs indiquent un tas de sel, un tas de sucre, ou 10 gr. de sel et 10 gr. de sucre. La vérité est que l'on ne pèse jamais et que le tas de sel tel qu'on le fait pèse 12 à 13 grammes et le tas de sucre 20 à 25.

Le lait ou l'eau employés pour la levure doivent avoir environ 35 degrés centigrade ou 95 degrés Fahrenheit. En Amérique la meilleure levure est la levure Fleischmann. Comme presque toutes les pâtes, la brioche doit être faite aussi vivement que possible.

Cuisson des Viandes et Gibiers. — Lorsqu'on a des grosses pièces de viande à rôtir, tels qu'aloyau ou pièces de côtes, dindon farci, etc., il faut avoir soin de les sortir de la glacière trois ou quatre heures avant de les mettre au feu, pour les tenir à la température de la cuisine, couvertes d'une serviette, afin qu'elles absorbent graduellement la chaleur ambiante.

Eviter de faire partir les grosses pièces à une trop forte chaleur, car une pièce ainsi surprise, surtout si elle sort de la glacière, ne donnera qu'un rôti médiocre, plus ou moins calciné à l'extérieur pendant que le centre sera à peine atteint, ou même cru... double source de déchets et de déboires!

Les pièces moyennes de bœuf, de mouton et de chevreuil doivent être mises d'abord à four sinon vif du moins bien chaud. La chaleur doit être modérée lorsqu'elles commencent de colorer.

Le veau, le porc, l'agneau de lait, les grosses volailles sont mises à four moins chaud. Il en est de même des oies. Ces viandes demandent à être arrosées très souvent, elles doivent être bien cuites mais il y a un point qu'il ne faut pas dépasser : c'est celui où la cuisson finit et où le desséchage commence.

Les canetons nantais, les faisans, les perdreaux demandent une bonne chaleur afin d'atteindre leur point de cuisson en même temps que leur coloration. Les canetons de Rouen, les canards sauvages, les grouses, les coqs de bruyère, les bécasses, les bécassines, les vanneaux, les pluviers, les cailles, les ortolans, les mauviettes demandent un four vif.

L'art de choisir la viande et la volaille vient d'instinct à tout cuisinier de vocation après un peu de pratique. Il juge la viande du premier coup d'œil et il n'a pas besoin de tâter la volaille. J'indiquerai seulement pour les novices que le bœuf doit être couleur rose foncé et que la coupe doit suinter légèrement, la graisse doit être couleur blanc crème. Le veau et l'agneau de lait doivent être gras et très blancs. Le mouton ne doit pas être gras à l'excès. La volaille doit avoir la peau lisse, transparente et fine.

De la Marmite et Bouillons divers. — Il est bien évident que les soupes et les grandes sauces ont été créées afin d'utiliser avec autant d'avantages possibles, les bas morceaux et parures de viandes de boucherie, de volaille, etc. Mais, afin d'obtenir un bon résultat, ces viandes ou parures doivent être employées dans un état de fraîcheur absolue.

Pour la marmite les viandes doivent être autant que possible dégraissées et, si quelques parures laissent à désirer sous le rapport de la fraîcheur, elles doivent d'abord être blanchies puis bien lavées, de manière à ce qu'elles soient exemptes de toute mauvaise odeur avant de les employer, sinon elles doivent être rejetées.

Dans les maisons où on est obligé de travailler à l'économie, on peut sans inconvénient mettre dans la marmite les os de rôtis de bœuf, veau ou volaille en ajoutant ceux-ci une heure avant la fin de la cuisson. Ces os, bien entendu, ne doivent pas être carbonisés.

Les os et parures de mouton doivent toujours être utilisés séparément.

On doit faire partir la marmite sur feu modéré après l'avoir mouillée à l'eau froide, l'amener à l'ébullition graduellement de manière à faciliter à l'albumine de se dégager de la

viande et de monter peu à peu à la surface en entraînant avec elles les impuretés diverses, et écumer à mesure.

La marmite étant partie doit être retirée sur le côté du feu de manière à ce qu'elle bouille doucement de ce côté formant un petit courant qui s'en va du côté opposé entraînant avec lui la graisse et l'écume.

La marmite doit être écumée en laissant toujours une partie de la graisse surnager à la surface. Ceci a pour objet d'empêcher les effluves volatiles de la viande d'échapper dans la mesure du possible.

La marmite ne doit jamais être complètement couverte afin que l'œil puisse constamment y veiller. On n'obtiendra jamais un bouillon clair ou de bon goût si on permet à la marmite de marcher à grand train. Une marmite qui n'a pas été soignée ne pourra jamais donner un consommé parfait.

Si le bouillon est destiné à être clarifié, les légumes de la garniture ne sont pas nécessaires, ils nuisent plutôt au bouillon.

Ne jamais cuire la marmite à l'excès, cinq heures est grandement suffisant lorsqu'on emploie de la jambe de bœuf.

Bien dégraisser avant de passer.

Pendant les chaleurs éviter de passer le bouillon dans des vases trop grands ou trop épais parce que le liquide est trop long à refroidir et a des tendances à surir.

Faire refroidir le bouillon en plaçant les vases dans le lavoir, en laissant couler l'eau froide sur le côté, ou encore à un courant d'air froid.

En hiver éviter de laisser geler les fonds... cela arrive, et un bouillon gelé ne vaut guère mieux qu'un bouillon sur.

Si on garnit la marmite avec les légumes, ceux-ci doivent être mis seulement une heure ou une heure un quart avant de passer.

Dans n'importe quel fond où l'on met du poivre en grain celui-ci doit être ajouté de manière à ne pas cuire trop longtemps, une demi-heure suffit, sans cela le bon goût du poivre disparaît et ne laisse qu'un goût âcre désagréable.

Clarification du Consommé. — Pour clarifier le consommé il est indispensable d'avoir de la viande maigre, non nerveuse, absolument fraîche, aussi juteuse que possible, bien dégraissée et hachée ou passée à la machine grosseur de chair à saucisses. Cette viande est ensuite délayée peu à peu avec de l'eau froide, en pressant avec la main, à raison d'un demi-litre d'eau pour deux kilos de viande. Le bouillon est ensuite ajouté progressivement en continuant de mêler.

Prendre toujours le bouillon bien dégraissé et à l'état presque froid. Si on emploie du bouillon de la veille froid et pris en gelée il faut avoir bien soin de le faire chauffer pour le dissoudre complètement, de manière qu'il soit tout à fait liquide au moment de mêler avec la viande de clarification. Si on néglige cette précaution le consommé ne sera pas clair.

Amener le consommé à l'ébullition, progressivement, sur feu modéré en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une spatule en fer carrée.

N'employer des blancs d'œufs pour la clarification que lorsque la quantité de viande est insuffisante. Les coquilles d'œufs par elles-mêmes n'aident pas à clarifier, ce n'est que le blanc qui y reste attaché qui a cette propriété. Si l'on veut employer des coquilles il faut au moins laver les œufs avant de les casser.

Les légumes pour assaisonner le consommé doivent être ajoutés une fois le consommé en ébullition ; c'est aussi le moment d'ajouter les carcasses de volailles rôties, etc., que l'on peut avoir sous la main.

Ne pas prendre le mot *consommé* trop à la lettre, c'est-à-dire le cuire et le réduire à l'excès, parce que son goût fin disparaît. La quantité de viande doit être suffisante pour que, une fois cuite, le consommé ait acquis la force exigée. Avec de la viande hachée le consommé doit être prêt au bout d'une heure un quart d'ébullition.

Passer le consommé avec les soins indiqués pour le grand bouillon, le dégraisser aussitôt d'abord avec la louche et ensuite avec du papier blanc non glacé. Réserver avec tous les soins prescrits pour le bouillon de marmite.

Clarification de la Gelée de Viande. — Toutes les précautions indiquées pour le consommé s'appliquent aussi à la gelée de viande.

A propos des Jus de Rôtis. — Dans les hôtels et restaurants les os de rôtis de veau et de roast-beef sont mis dans une casserole. On les mouille grandement avec du remouillage clair passé et dégraissé et l'on cuit pendant deux heures, puis l'on passe. Ce fond sert à déglacer les plats ou plaques à rôtir.

Dans les maisons privées il est préférable de prendre, selon le besoin, deux ou trois jarrets de veau en y laissant adhérer la partie nerveuse du cuissot. Ces jarrets sont marqués dans une casserole relativement grande, avec un morceau de beurre. On les fait ensuite colorer doucement à couvert en les re-

tournant, puis ils sont mouillés avec bouillon léger ou remouillage très clair, *mais sans assaisonnements de légumes.*

Ce jus est passé au bout de trois heures de lente ébullition. Il est ensuite dégraissé avec soin et l'on s'en sert pour déglacer les plats ou plaques à rôtir comme ci-dessus.

Un jus de rôti doit être clair et de jolie couleur, mais pas trop dégraissé, car il faut remarquer que la graisse absorbe une grande partie de l'arome de la viande comme elle a aussi le défaut de faire pour les légumes. Par exemple, goûtez une julienne dégraissée à fond et goûtez la même soupe en y laissant un petit de beurre surnager, et jugez.

Cette dernière remarque, cependant, reste sujette à caution. Il faut connaître le goût des personnes que l'on sert et ne pas s'aventurer à faire des essais qui peuvent conduire à un but opposé à celui qui est visé.

Si le temps ou les moyens ne permettent pas de suivre les principes indiqués ci-dessus, les plaques à rôtir peuvent être déglacées avec bouillon ou remouillage passé et dégraissé ; mais, dans ce cas, ces bouillons ne doivent pas être assaisonnés de légumes. Il vaut mieux, si on ne peut faire autrement, se servir simplement d'eau chaude, on évite ainsi de détruire le goût délicat d'un rôti, soit gibier, soit volaille.

En Amérique, dans beaucoup d'hôtels et restaurants on a la mauvaise habitude de farcir les poulets et les dindons avec de la chair à saucisses, etc., où il entre de l'oignon haché. Ceci fait que l'on ne sait si on mange de la volaille rôtie ou braisée, du caneton ou de l'oie ; mais il y a une chose certaine, c'est qu'un poulet rôti farci avec un appareil contenant de l'oignon a toujours un cachet de gargote.

Aux cuisiniers de maison je dirai : Faites vos salades vous-mêmes. Un rôti bien servi sera gâté en étant accompagné d'une salade mal lavée ou mal essuyée, avec trop ou trop peu d'huile, ou salée et vinaigrée à l'excès, ce qui est souvent le cas lorsqu'elles sont faites à l'office.

A propos des Roux. — Employer toujours du beurre pour les roux en prenant un peu plus de beurre que de farine (environ 560 gr. de beurre pour 500 gr. de farine). Les cuire dans une casserole étamée d'épaisseur moyenne, en les faisant marcher très doucement jusqu'au degré de coloration désiré. Si l'on ne mouille pas de suite avoir soin de tremper le fond de la casserole dans l'eau froide afin d'arrêter la cuisson et par là la coloration.

Dépouillement des Sauces. — Afin d'obtenir des sauces (velouté ou espagnole) qui puissent se dépouiller facilement, il faut avoir soin soit d'employer le roux à l'état froid, soit d'employer le fond de mouillement dans cette dernière condition, c'est-à-dire que l'un ou l'autre des éléments doit être froid.

Le plus pratique et le plus expéditif est de prendre le roux à l'état froid et le fond à l'état chaud, sans être nécessairement bouillant. Celui-ci est versé sur le roux d'un seul coup, ou tout au moins en mouillant grandement pour éviter de faire une sorte de pâte pour commencer. Les deux facteurs sont alors mêlés vivement avec le fouet en ayant soin de détacher le roux collé contre les bords au fond de la casserole à l'aide d'une spatule en fer carrée.

Amener alors graduellement la sauce à l'ébullition en remuant constamment.

La sauce ne doit pas être trop liée de manière à assurer un facile dépouillement. Celui-ci se fait en laissant bouillir doucement la casserole d'un côté sur le coin du fourneau.

A propos de la Sauce chaud-froid et de la Gelée pour napper. — La sauce chaud-froid doit être corsée à point mais cependant pas trop réduite. Une fois prête on en tient une partie au chaud et on laisse refroidir l'autre à la température de la cuisine pendant que l'on s'occupe d'autre chose. On y donne un coup de cuiller de temps en temps jusqu'au moment où elle est bonne à napper. On sauce alors les objets un à un jusqu'au moment où la sauce commence à prendre. A ce moment-là on ajoute un peu de la sauce chaude pour remettre à point la sauce refroidie et l'on continue ainsi.

D'après ce procédé on peut napper une grande quantité de petits chauds-froids en relativement peu de temps et les obtenir lisses, brillants et d'égale épaisseur. On sauve à la fois le temps perdu à chauffer et le temps gâché à refroidir.

On procède exactement de même pour la gelée.

A propos de la Mayonnaise. — La plupart des petits livres de cuisine supposés avoir été écrits par des cuisinières disent de prendre l'huile très froide, le bol très froid, etc., aussi de tourner toujours du même côté.

La première recommandation est erronée, la seconde est enfantine. Je ne dis pas pour cela qu'il faille faire chauffer l'huile, ni le bol !...

L'essentiel est de commencer cette sauce avec soin. Ne pas cuire les jaunes dès le début avec le sel et le vinaigre. Ce der-

nier ne doit pas être trop fort, et, si c'est le cas, faire d'abord fondre le sel avec quelques gouttes d'eau. On ajoute ensuite un filet de vinaigre en mêlant et aussitôt quelques gouttes d'huile; puis encore quelques gouttes de vinaigre puis l'huile peu à peu. Lorsque la sauce raffermit c'est le moment de mettre un filet de vinaigre. On active progressivement ainsi l'addition de l'huile en versant de plus en plus vite.

Il est préférable d'ajouter le poivre et la moutarde vers la fin. On peut faire ainsi douze ou quinze litres de mayonnaise dans le même nombre de minutes. Si l'on ajoute la valeur d'une cuillerée d'eau bouillante par litre de mayonnaise une fois celle-ci finie, la sauce pourra être gardée plusieurs jours sans se décomposer.

Eviter avec soin de prendre l'huile trop froide, on ne peut faire une mayonnaise qui tienne avec de l'huile à moitié figée.

Pour reprendre de la mayonnaise tournée il faut mettre quelques gouttes d'eau dans un bol, puis une petite parcelle de sauce. Tourner pour lisser. Ajouter un peu plus de sauce. Lisser de nouveau et ainsi de suite en mettant la sauce progressivement par plus grandes quantités. On reprend de même une hollandaise ou une béarnaise.

A propos des Galantines. — Inutile d'essayer de faire une galantine avec une volaille dure, mais le poulet ou dindon doit avoir atteint sa grosseur naturelle.

La chair maigre doit être passée à la machine ou hachée très fine. Le lard doit être haché séparément mais pas trop fin, car il a pour objet de fondre seulement en partie pour nourrir la galantine pendant la cuisson et de la tenir ensuite moelleuse.

La galantine doit pocher doucement à ébullition à peine visible; le temps de cuisson dépend du poids et aussi de l'épaisseur de la pièce. Une galantine de poulet prend environ une heure un quart de pochage.

Elle doit être mise sous presse dans un moule de grandeur voulue, mais sans trop charger afin d'éviter une perte exagérée de jus.

Des Glaces. — Pour toutes les glaces moulées, la proportion de sel à mêler dans la glace pilée doit être calculée d'après la composition de la glace. Une glace aux liqueurs (un pouding glacé, par exemple) demande plus de sel qu'une simple glace vanille ou une glace aux fruits à la Philadelphie.

Une glace moulée doit pouvoir se tenir facilement debout, mais elle ne doit pas être dure au point d'être difficile à couper.

Les glaces faites à la machine doivent être tournées à vitesse modérée jusqu'à ce que l'on ait atteint la consistance voulue.

Une glace qui est trop tournée perd de ses qualités, surtout si elle est parfumée avec des noix, pistaches, pralin ou amandes. Dans ce dernier cas elle se décompose et prend un goût d'huile très prononcé.

Si on emploie du riz dans la glace, ce riz doit être cuit à la crème ou au lait sucré, sinon il doit être macéré plusieurs heures dans du sirop. Si on emploie des fruits crus: ananas, pêches, cerises, raisins, etc., ceux-ci doivent être fortement macérés au sucre et, s'il y a lieu, aux liqueurs (si celles-ci entrent dans la composition). Les fruits ou le riz sont mis dans la sorbetière lorsque la glace est aux trois quarts prise. Sans cette précaution le riz ou les fruits durcissent à tel point qu'ils ne sont plus mangeables.

Proportions. — Assaisonnements. — Cuisson, etc. — La définition du terme "cuisine" pourrait s'expliquer brièvement par ces quelques mots:

L'Art d'assaisonner et de cuire toute chose au point voulu.

Mais, pour développer cette seule ligne, il faudrait un volume qui, par lui-même, n'aurait aucun intérêt s'il n'était accompagné de la pratique.

L'assaisonnement est une question de discernement, de pratique et d'étude, on peut en dire autant de l'art de cuire, soit que les articles soient bouillis, braisés, sautés, frits, grillés ou rôtis.

Pour tous les articles bouillis, le mouillement doit marcher à petits bouillons. Les articles braisés demandent des soins spéciaux et une attention constante. Les choses sautées ou frites demandent une chaleur d'autant plus grande qu'elles sont de petit volume et vice versa. Les grosses pièces de viande rôties demandent d'abord une chaleur modérée afin de donner le temps à la chaleur de pénétrer graduellement la pièce.

L'art de la cuisine comporte aussi la faculté de parer, couper ou tailler les pièces avec goût, de les dresser d'une façon attrayante, de les avoir prêtes au moment voulu sans les cuire trop longtemps à l'avance; de servir très chaud... ou très froid, suivant le cas.

La garniture doit toujours s'accorder avec la pièce principale. Une pièce riche doit être entourée d'une garniture

élégante, tel Louis XIV au milieu de sa cour. Une pièce simple doit être garnie avec des choses simples, comme un paysan au centre de sa famille.

Chaque mets doit être assaisonné à point, non pour en masquer le goût fondamental, mais pour faire ressortir celui-ci. Le thym, le laurier, les clous de girofle, la muscade doivent être employés avec modération. On ne doit pas non plus exagérer avec l'ail ou le poivre de Cayenne. Saler plutôt moins que trop. Ne pas employer des parfums qui ne s'harmonisent pas et qui se détruisent mutuellement : Pourquoi infuser des zestes de citron dans de la glace aux framboises ou de la vanille dans de la glace au café ?...

Les Romains de la Décadence donnaient des dîners fastueux qui coûtaient des sommes fabuleuses, que l'on pourrait à peine concevoir aujourd'hui. On y servait des cervelles de petits oiseaux, des langues de paons, des gibiers et des fruits importés à grands frais des extrémités de l'Empire. On estimait un plat non d'après le plaisir qu'il procurait, mais d'après le prix qu'il avait coûté. Beaucoup de jeunes gens de notre métier ont des idées tout aussi fausses et croient que lorsqu'un plat revient très cher il doit être nécessairement meilleur : c'est là une grande erreur. Un potage trop beurré, un consommé trop réduit, une sauce trop corsée n'en sont pas meilleurs ni plus estimés, bien au contraire.

Ornementation des Plats, etc. — En Angleterre l'ornementation des plats se pratique comme chez nous, c'est-à-dire avec une sobriété de bon goût.

En Amérique le décor des plats ou des pièces de cuisine, qui est peut-être indispensable dans les hôtels, est peu apprécié dans les familles privées.

Chez eux, nos patrons aiment à voir une pièce d'aspect appétissant, cuite à point, bien dressée, entourée avec les garnitures qui lui conviennent, préparées avec soin et rangées avec goût. Ils ont horreur de tout ce qui semble avoir été trop touché ou qui suggère une longue durée sous la main de l'opérateur. Ils préfèrent contempler la chair rose d'un saumon bien paré, apparaissant à travers une couche de gelée translucide et claire que de voir ce même poisson nappé de la plus belle couche de chaud-froid et fini avec un décor savant.

Une grosse pièce de viande ou de volaille enrobée de sauce, serait-elle par elle-même exquise et artistiquement présentée, n'inspire à nos maîtres que cette méfiance que l'on ressent

à l'aspect d'une femme portant un domino, ou plutôt ce respect attaché au brigand rencontré la nuit dans un lieu isolé.

Ces pièces, cependant, sont quelquefois servies; mais elles sont placées sur des socles pour orner la table d'un buffet et elles ne sont pas destinées à être mangées.

On sert assez souvent des chauds-froids de filets de poisson, de suprêmes de poulet, de petits oiseaux, de foie gras, etc.

Les pâtés de foie gras en croûte sont toujours bien reçus. On les fait accompagner par des pailles au parmesan, des *cassava cakes* colorés au four puis beurrés au pinceau, ou encore par des biscuits *toastés*.

Les terrines de foie gras en gelée sont servies de même.

Les pâtés de gibier et autres sont servis pour les repas de famille.

Les mayonnaises de homard ou de volaille sont toujours bien appréciées, les galantines ont peu de succès.

Pour toutes les parties on sert des sandwiches divers, des grands et des petits gâteaux, etc.

Des goûts américains. — Dans leur pays, les Anglais de la classe aristocratique ont depuis longtemps adopté notre cuisine, et celle-ci marche de pair avec la cuisine nationale.

En Amérique, on emploie à la fois la cuisine française, la cuisine anglaise et les potages et plats américains que j'ai indiqués dans ce livre. Il y a, en outre, des restaurants nationaux de tous les pays où se rassemblent les diverses nationalités.

Mais si les Américains ont adopté notre cuisine ils l'ont fait, en général, avec quelques restrictions. Ils n'aiment pas beaucoup nos potages liés, ils sont peu partisans de nos sauces classiques. Nombre d'entre eux ont horreur du moindre beurre entourant ou surnageant sur un plat; par exemple, sur un poisson au gratin ou à la Meunière. L'ail, l'oignon sont prohibés de beaucoup de maisons; il en est parfois de même de toute la famille des choux.

Le homard appelé par erreur, chez nous, "à l'Américaine" est très rarement servi en maison privée; et, dans ce cas, les coquilles sont retirées après la cuisson, on n'y laisse qu'un coffre à chaque bout du plat pour lui conserver son cachet.

A moins que les œufs ne soient servis avec une sauce estragon ou une sauce tomate, ils objectent à ce qu'ils soient pochés à l'eau vinaigrée, et ils ont certainement raison.

Nombre d'Américains n'aiment pas les œufs brouillés lorsqu'ils sont trop mêlés. Ils préfèrent voir par-ci par-là des

morceaux de jaune entremêlés de parcelles de blanc juste pochées à point, le tout moelleux, mais pas liquide. Je dois avouer que je suis ici encore de leur avis.

Les Anglais ont horreur des cuisses de grenouilles, les Américains les mangent de toutes façons. Les Anglais mangent la raie, les Américains n'y touchent jamais. Les Anglais aiment l'anguille, mais les Américains n'y tiennent pas.

Administration. — Économie. — Avis divers. — De nos jours, le prix des marchandises montant de plus en plus, l'économie doit être l'objet constant du cuisinier... Rien ne doit être perdu.

Par exemple, la graisse de rognon de bœuf est employée pour faire des poudings de fruits, des poudings roulés, des *mince pies* ou encore pour la friture.

La graisse provenant du roast-beef, lorsqu'il a été bien soigné, sert à faire une bonne pâte brisée pour les desserts du personnel. En Angleterre toutes les ménagères s'en servent pour leurs tartes, et les petits restaurants n'en emploient pas d'autre; elle est meilleure que la margarine et surtout plus propre et plus saine.

La graisse provenant des parures de bœuf est clarifiée pour la friture. Si elle est employée à temps, elle est meilleure que du saindoux et son odeur n'est pas si forte.

La graisse non rance provenant de jambons bouillis, de petit salé frit, de porc frais rôti peut aussi être employée pour faire sauter les pommes de terre pour le personnel.

La graisse de volaille bien clarifiée est excellente pour arroser les volailles rôties, elle ne noircit pas et ne fait pas de dépôt comme le beurre.

La graisse de mouton peut être employée pour faire rôtir des pommes de terre.

Les feuilles vertes provenant des laitues, romaines ou chicorée employées pour salades, sont excellentes préparées comme des épinards. Il en est de même des feuilles de salsifis et de jeunes betteraves.

Dans nos belles vallées des Alpes, on fait des soupes délicieuses avec les feuilles tendres des orties.

Les écorces d'oranges, de pamplemousses, de citrons provenant de la préparation de glaces à l'eau, de sorbets, etc., peuvent être blanchies, puis rafraîchies à l'eau froide et dégorgées vingt-quatre heures. Elles sont ensuite confites au sirop en leur donnant cinq ou six façons. Elles servent alors pour les *plum-cakes*, les rissoles, les *mince pies*, etc.

On peut aussi faire avec ces écorces de la marmelade d'orange. Après les avoir fait blanchir et dégorger comme ci-dessus, elles doivent être émincées très fines, puis additionnées du même poids de pommes aigres épluchées et écorées. Le tout est alors additionné du même poids de sucre et cuit comme une confiture quelconque. La marmelade ainsi obtenue est supérieure à celle importée d'Ecosse, et probablement plus propre.

Si l'on a soin de laver et d'essuyer les pommes avant de les éplucher on pourra avec leurs pelures et les cœurs mouillés à hauteur et cuits à point, obtenir un jus qui additionné de sucre et cuit à la nappe donnera une gelée excellente que l'on pourra parfumer et colorer à volonté.

Dans les maisons où l'on fait beaucoup de glaces à l'Anglaise il reste beaucoup de blancs d'œufs non employés. On fait alors des meringues qui, tenues au sec, peuvent se conserver de longs mois. On emploie aussi les blancs pour des macarons, des pâtes d'amandes, etc.

Les blancs d'œufs peuvent aussi être conservés par dessiccation. Pour cela il faut se munir de plaques étamées très propres. On verse dans le fond de chacune d'elles une couche de blancs d'un centimètre d'épaisseur et l'on place les plaques dans une étuve pas trop chaude afin de les sécher sans les cuire. Les blancs forment croûte et, une fois ramassés et mis en flacons, sont assez semblabels à de la gomme arabique.

Pour s'en servir on fait tremper 100 gr. de cette poudre dans un demi-litre d'eau froide, pendant cinq heures, et l'on obtient ainsi la valeur de vingt-cinq blancs qui peuvent être fouettés presque aussi bien qu'à l'état frais.

Lorsqu'on a trop de jaunes ceux-ci sont employés pour faire des nouilles, des pâtes sèches, des pâtes d'amandes, etc.

Les jus ou bouillons non employés servent à faire de la glace de viande.

Bien souvent avec les légumes de desserte on peut faire d'excellents potages crème.

Parfois les cuisiniers se trouvent à la campagne sur les propriétés de leurs patrons. S'ils sont inoccupés c'est alors le moment de faire des confitures, des conserves de fruits et de légumes, des fruits confits de toutes sortes pour décor, des pêches à l'eau-de-vie, des conserves à l'aigre-doux.

Toutes ces choses, lorsqu'on a le temps, donnent une distraction, vous tiennent en hiver vos factures à niveau... et en même temps vous font estimer.

La première chose qu'un cuisinier doit faire en arrivant le matin dans sa cuisine c'est de visiter sa glacière, son garde-manger et sa cave aux légumes. Il fait ensuite son menu suivant ce qu'il a dans la maison.

Les débris ou parures de viandes doivent être employés tous les jours ou au moins tous les deux jours afin d'éviter que les marchandises ne se corrompent.

Il y a cent façons d'accommoder les restes et de les servir toujours d'une manière appétissante, soit sur la table des patrons, soit sur celle du personnel.

C'est une économie de bien soigner les domestiques, de leur donner de la bonne viande et des légumes frais, de voir, en un mot, que tout ce qui va sur leur table puisse sans en avoir honte être servi sur la table des maîtres... Ainsi on se fait, sinon aimer, du moins estimer... et l'on a souvent besoin d'un plus petit que soi !...

Bien se rappeler que l'on n'est jamais mieux servi que par soi-même.

A TRAVERS RONCES ET CHARDONS.

Un poète gastronome a dit que le fourneau était l'autel de la cuisine. C'est la vérité exacte, et on juge un cuisinier d'après la tenue de son fourneau et l'odeur de sa cuisine.

Mais le mot autel n'est qu'une définition bien imparfaite, le fourneau est plus que cela, il est l'âme de la cuisine. Que peut-on faire sans cette utile machine?... Comme l'automobile, comme la locomotive le fourneau a, en lui, quelque chose qui semble vivre, il respire et il expire comme un être vivant... il ronfle même! Mais, comme un être vivant, il demande des soins. S'il est engorgé dans son foyer qui est en vérité son estomac, et dans ses couloirs qui sont ses boyaux, rien d'étonnant qu'il soit constipé comme un être vivant et qu'il ne veuille ni tirer ni chauffer et que sa physionomie extérieure ait plutôt l'air d'un tombeau de Pharaon que celui d'un autel.

C'est pourquoi le cuisinier doit veiller constamment à cet auxiliaire indispensable et qu'il doit lui prodiguer des soins identiques à ceux que le mécanicien prodigue à sa locomotive.

Tous les moyens de réglage doivent être employés suivant les besoins, et pour cela, on ouvre ou l'on ferme les registres ou la clef de cheminée, on ouvre ou l'on ferme la porte de tirage, on retire au besoin les ronds ou cercles.

Les fours sont-ils trop chauds de l'âtre, on ajoute une plaque. Sont-ils trop chauds de chapelle, on place une plaque sur le four à l'intérieur du fourneau. On agit de même, s'il y a lieu, pour les côtés.

Donner à leur chef un bon fourneau devrait être pour nos patrons la première pensée lorsqu'ils font construire leur cuisine, mais au lieu de consulter un homme du métier, d'une réputation sérieuse, nos maîtres laissent ce soin à l'architecte les trois quarts du temps. Celui-ci, qui n'y connaît rien, s'en va chez le premier marchand venu qui fournit un ustensile au petit bonheur, qui est généralement mal placé dans une cuisine qui sept fois sur dix sera située dans l'endroit le plus sombre et le plus malsain de la maison.

Le cuisinier doit alors se tirer d'affaire comme il peut. Y a-t-il lieu de s'étonner que parfois des hommes qui ont

prouvé leur capacité dans des maisons importantes échouent dans des petites familles?...

En Amérique, dans toutes les cuisines de famille un peu conséquente il y a une grille à cheminée, mais on ne s'en sert que pour les grandes parties. En temps ordinaire les grillades sont faites sur le fourneau après avoir retiré le rond et au besoin les cercles. Il faut, dans ce cas, avoir soin de fermer la porte de tirage et d'ouvrir toute grande la clef de cheminée, ce qui oblige le tirage de se précipiter par l'ouverture du haut et de chasser, s'il y a lieu, la fumée dans ses passages naturels.

Le gril (ou *broiler*) est placé sur des supports spéciaux ou, à défaut, sur des briques ou des casseroles emplies d'eau qui tiennent les pièces à griller à distance voulue du feu.

Il faut bien remarquer que cette manière de griller ne peut être pratiquée que dans les pays où l'on brûle de l'anthracite, charbon qui ne rend pas de fumée à l'état incandescent.

Dans les maisons où il y a beaucoup de travail on n'est pas obligé d'avoir les couteaux placés sur la table par rang de taille, mais la table doit toujours être libre de tout ustensile qui n'est pas actuellement en usage... libre surtout de casseroles sales, de terrines, d'épluchures ou de coquilles d'œufs. Les journeaux placés sur la table pour ne pas salir celle-ci dénoncent la paresse. Les planches mobiles doivent être lavées à mesure hors de la table. Une salière à compartiments pour le sel et les épices diverses, ainsi qu'une caisse pour les bouteilles doivent rester stationnaires à portée de la main pendant toute la durée du travail. Après celui-ci tout est débarrassé, les planches mobiles sont lavées et exposées à l'air et toute la cuisine est mise dans un ordre parfait.

Il n'est pas superflu de rappeler ici que la tenue d'un chef doit être aussi correcte que possible sous le rapport de la propreté, il doit surtout veiller à ses dents et à ses mains, y compris les ongles. La moustache même doit être tenue de manière à ne pas empêcher de goûter les sauces ou les potages.

Souvent le temps manque pour arranger les terrines par rang de taille et de tenir comme l'on dit en anglais toutes les choses *spick and span*, mais on doit avoir soin de tenir toutes ces choses toujours à la même place de manière à ne pas perdre son temps à chercher. L'épicerie surtout doit être tenue en ordre, les sacs vidés à mesure qu'ils arrivent en tenant leur contenu dans des boîtes spéciales marquées ou étiquetées.

Ne pas lire dans la cuisine, ne pas trop parler surtout, ne pas recevoir trop de monde. Pendant que l'on parle il y a quelque chose dans le four qui brûle, il en est de même quand on lit. Ne pas fumer non plus.

Les hommes qui évitent les boissons de tout genre réussissent mieux que ceux qui en font usage; conseil, il est vrai, assez difficile à suivre...

Bien remarquer que les jurons n'avancent à rien et les mots obscènes donnent une piètre opinion de ceux qui les prononcent.

Eviter de coucher dans des chambres humides, mal aérées ou qui ne reçoivent jamais la visite de l'astre du jour, ce sont des couveuses de rhumatismes.

Soyez polis avec les gens intelligents mais ne soyez jamais abject et plat, la platitude est une horreur. Avec les gens qui aiment l'abjection inclinez-vous sous l'injustice si vous le pouvez (ou plutôt si vous ne pouvez faire autrement). J'avoue que dans les situations les plus difficiles je n'ai jamais pu le faire.

Bien se rappeler qu'un Français à l'étranger, quelle que soit sa situation, est un représentant de son pays et qu'on juge la France d'après lui et les autres Français avec lesquels on vient en contact. Il doit, par conséquent, toujours porter haut et ferme le drapeau de son pays, se soumettre aux lois du pays dans lequel il vit et ne pas critiquer celui-ci.

.....

Il y a quelques années il y eut à New-York un bazar de charité organisé par les Français au profit de l'hôpital. Le maire de la ville, M. Gaynor, en fit l'ouverture et fit un discours d'occasion, où il dit combien il était fier de se trouver au milieu de cette colonie française qui faisait à la fois honneur à la France et honneur à la ville qui lui donnait asile. Il ajouta que cette colonie était en quelque sorte la colonie modèle, le nom de ses représentants ne se lisait jamais dans les faits divers criminels comme il en était de quelques autres!...

Il avait raison, ce brave M. Gaynor, c'était en effet un coup d'œil magnifique. Là était rassemblée une foule compacte qui se composait en grande partie de couturières, de modistes et d'autres jeunes filles aussi jolies qu'intelligentes dont beaucoup parlaient les deux langues à la perfection et dont les toilettes avaient toutes ce cachet particulier de bon goût qui révèle la Parisienne partout où elle se trouve. Leur coiffure

surtout faisait ressortir leur visage serein où se lisaient la douceur et la bonté. Dans cette grande fête de charité étaient beaucoup de commerçants français et alsaciens qui avaient largement contribué à son succès et qui me garderaient rancune de les nommer ici... Cette foule représentait une partie de ce que *les autres* appellent des dégénérés!... Mais cette foule était, néanmoins, l'honneur de l'humanité; on aurait cherché en vain, sur toutes ces physionomies, un indice de cette sauvagerie qui met l'homme au-dessous de la bête la plus féroce et la plus vile en lui faisant incendier sans nécessité des villages et des villes, tuer des femmes et mutiler des enfants!...

Ceux qui liront ces remarques, plus tard, pourront critiquer et trouver étrange de les trouver dans un livre de cuisine, ils ne comprendront pas l'indignation qui nous anime aujourd'hui (30 septembre 1914). Nous voudrions voir se dresser auprès de chaque ville une grande pyramide où seraient gravées sur l'airain les infamies monstrueuses commises par les barbares... dans ce siècle que nous croyions devoir être le siècle de lumière!...

. . . . . .

Ne jamais rien jeter. Tirer parti de tout. Combien de cuisiniers jettent des choses au baquet qui empêcheraient des gens de souffrir de la faim. Et il vaut mieux nourrir dix fainéants que de laisser un malheureux se suicider faute de pain... serait-ce même *un des leurs.*

Ne pas tuer la poule aux œufs d'or...

Ne jamais mêler une chose chaude avec une chose froide, soit viandes, soupes, crèmes, etc., parce qu'au bout de quelques heures le tout sera sur et bon à jeter.

Ne jamais employer une chose douteuse, une viande avariée, un œuf de fraîcheur équivoque, un consommé un peu sur, il vaut mieux les jeter. Des accidents arrivent à l'homme le plus soigneux, et si on cherche à les utiliser on arrive souvent au contraire du but à atteindre.

Etre méthodique en tout. Commencer chaque chose en son temps, puis faire marcher le tout ensemble. Ne jamais perdre la tête à la suite d'un accident et tâcher d'y remédier si c'est possible, ou d'y suppléer s'il y a lieu.

Le nom d'un fou de l'antiquité est resté célèbre pour avoir incendié le temple d'Ephèse, et celui d'un maître-d'hôtel du prince de Condé pour avoir fait deux bêtises: la première, avoir compté sur du poisson de mer lorsqu'il était très éloigné de celle-ci, et dans un temps où les communications étaient

très lentes; la seconde, de s'être suicidé parce que ce poisson lui manquait, laissant ainsi tout son personnel dans l'embarras.

Nous avons fait de Vatel un héros, je suis forcé de dire qu'il n'était qu'un poltron, parce que tout homme qui fait une bêtise doit l'endosser sans hésiter et en supporter les conséquences. (Les Américains disent: *avaler sa médecine.*)

Voyez un capitaine au long cours échouant par son incapacité son vaisseau sur un écueil marqué sur la carte et qui le premier se jetterait à la mer sans essayer de sauver ses passagers et son équipage. Sa patrie lui élèverait-elle une statue? l'histoire en ferait-elle un grand homme?...

Résumé: Ne pas mettre des choses au menu que l'on n'est pas certain de pouvoir se procurer et éviter ainsi de s'exposer à commettre le *hara-kiri!*

Bien comprendre qu'un menu est écrit pour que chaque invité sache d'avance ce qui va être servi, afin de ménager son appétit pour le plat qui lui convient. Par conséquent, ne pas le compliquer par des termes peu usités auxquels personne ne comprend rien, ou tout au moins les éviter dans la mesure du possible. Il est des noms d'autrefois dont l'on ne doit jamais se servir, telle la désignation des beignets soufflés comme l'indiquent les vieux livres de cuisine; d'autres que l'on ne doit employer qu'avec circonspection... le terme *à la Lucullus*, par exemple, qui suggère des dépenses formidables que pouvait seul supporter le général de ce nom, parce qu'il avait dépouillé plusieurs rois d'Asie et qu'il tenait à sa disposition une grande partie du trésor romain. Dépenses qui, aujourd'hui même, sembleraient fabuleuses, et qui épouvanteraient les rois du Pétrole, de l'Acier et du Nickel réunis! Les noms des courtisanes fameuses qui ornent certaines de nos compositions font quelquefois mauvais effet sur un menu.

Avant d'écrire un nom quelconque bien réfléchir s'il ne jure pas avec la chose. Par exemple: Ne pas appeler *à la Turque* une aubergine dans laquelle il entre du jambon, ou bien encore un sorbet qui sera parfumé au kirsch, parce que les Turcs sont supposés ne pas boire de spiritueux, et, comme les Juifs, ils ont horreur du porc. Indiquer un keurry de *bœuf à l'Indienne* est une anomalie presque aussi grande, parce que les sectaires de Brahma qui forment une grande partie de la population de l'Inde considèrent le bœuf et la vache comme des animaux sacrés et ne mangent pas leur chair. Ecrire des cuisses de grenouilles *à l'Anglaise* est encore plus ridicule vu que les Anglais ont une sainte horreur de ce batracien... même frit à l'anglaise.

Eviter de colorer les mets avec des couleurs artificielles. Rien de plus écœurant que de pouvoir deviner le carmin dans une mousse de jambon ou dans une sauce Cardinal. En pâtisserie et en confiserie la chose est tolérée, mais même dans ce cas les couleurs vertes, bleues ou violettes sont toujours suspectes.

On reconnaît qu'une viande noire est à point lorsqu'elle cesse d'être élastique et qu'elle *résiste* sous la pression des doigts. On reconnaît qu'une viande blanche est à point lorsqu'elle *cède* sous la pression des doigts.

En général on tâte les gibiers à chair noire en pressant la poitrine entre le pouce et le doigt majeur. On tâte la volaille et les gibiers à chair blanche en pinçant le pilon.

Lorsqu'un jambon est destiné à être servi froid, il est préférable de le laisser refroidir dans sa cuisson, il est alors plus moelleux, mais il faut avoir soin de le retirer du feu à l'état vert-cuit, sans cette précaution il perd toutes ses qualités. Les jambons de Virginie font exception à cette règle, ils doivent être sortis de l'eau aussitôt à point.

Lorsqu'on cuit un grand nombre de volailles dans une grande marmite, on peut les retirer du feu un peu vert-cuites et les laisser finir de pocher dans leur cuisson, mais il faut avoir soin de les tâter de temps en temps afin de ne pas les cuire à l'excès, parce qu'elles continuent de pocher hors du feu.

Afin d'éviter qu'une viande ou un poisson à griller reste attaché au gril avoir soin de bien chauffer et d'essuyer ce dernier avant de mettre la pièce dessus. Toutes les choses à griller doivent être au préalable huilées.

Bien comprendre que le *broiler* n'a pas été inventé pour presser la viande ou le poisson et que toute pression déforme les pièces et les rend coriaces. On ne doit se servir de l'anneau qui est attaché au manche que dans des cas exceptionnels, par exemple pour griller des homards ou autres choses de ce genre.

. . . . . .

Et, pour faire un autre coq-à-l'âne en parlant d'autre chose, je dirai :

Soyez économe sans être avare. Soyez généreux sans être prodigue. Soyez ambitieux sans jalousie. Soyez bon sans être naïf. Soyez franc et soyez discret.

Fuyez le jeu comme vous fuieriez le vol, l'argent gagné au jeu n'est pas propre.

Soyez avenant, serviable et obligeant dans toute la mesure du possible. Si la fortune semble vous favoriser rappelez-vous

qu'elle est inconstante et que tel homme que vous mépriserez aujourd'hui occupera peut-être votre place demain!

Rappelez-vous qu'un cuisinier à l'étranger doit savoir s'adapter aux lieux et aux circonstances et souvent faire contre mauvaise fortune bon cœur, prendre les choses par leur bon côté et quelquefois rire de ses propres ennuis:

A vaincre sans "difficultés" on triomphe sans gloire!

Il m'est arrivé de faire, en une seule traite, quinze mille kilomètres en chemin de fer, faisant la cuisine dans un espace de quelques pieds carrés, où, bien souvent, lorsque le train suivait les sinuosités du haut Missouri ou quand il descendait les cimes des Montagnes Rocheuses il y avait des tournants de voie si brusques que j'étais secoué comme une balle dans un grelot. Parfois un mouvement m'envoyait sur le fourneau et un autre me renvoyait contre la planche que me servait de table pendant que les casseroles me tombaient sur la tête et que mon dîner prêt à servir fuyait dans toutes les directions!... Les brûlures et les bleus ne comptaient plus!

On se contentait de rattraper son centre de gravité. Les cadavres des plats gisant sur le plancher étaient négligés. Le poisson était redressé tant bien que mal sur d'autres plats plus ou moins chauds, les perdreaux qui avaient été panés sans que ce soit dans la recette étaient passés à l'eau tiède et tout était envoyé dans la salle à manger avant qu'un autre coup de tampon n'en vienne déranger la symétrie!

Ces petits ennuis n'étaient rien en comparaison de ce que l'on éprouvait en traversant les déserts de l'Idaho, du Nevada et de l'Utah où il fallait subir une chaleur terrible pour ne pas être aveuglé par le sable qui s'engouffrait partout comme poussé par le *simoun!*

Mais pour celui qui sait voir et sentir, que de compensations dans un tel voyage! Ce sont les campagnes vertes de la Pensylvanie, les forêts de l'Ohio et de l'Indiana, les prairies de l'Illinois et du Wisconsin, les plaines de blé du Minnesota et des Dakotas, les mines d'or et d'argent du Montana, les vignes et les vergers de Californie, les monts Cascades que l'on monte et descend pendant douze ou quinze heures en zigzags effrayants, les ponts de bois placés sur des précipices, qui se balancent de droite à gauche lorsque le train passe et d'où l'on aperçoit à sept ou huit cent mètres sous ses pieds un petit ruban argenté qui est peut-être le Missouri ou le Yellowstone... C'est l'Hudson, l'Ohio, le Mississipi, la Platte, la Co-

lombie, le Sacramento. Ce sont les immenses gares de Chicago, les chutes du Niagara, les grands lacs, San Francisco avec son quartier chinois, ses temples de Bouddha, ses rues aux enseignes curieuses, et les deux rochers connus sous le nom de "Porte dorée" où, chaque soir, le soleil disparaît dans les eaux du Pacifique. C'est la Sierra Nevada où le froid vous pénètre jusqu'à la moelle. C'est le Grand Lac Salé et la ville de Salt Lake où l'on va prier avec les Mormons; et combien, combien d'autres choses!...

Et voilà ce qui balance bien les petits ennuis.

La chose la plus curieuse qu'il me fut donné de voir dans ce grand voyage fut la cour d'assises à Deadwood, dans la Dakota du Sud. On jugeait là quatre meurtriers indiens et il y avait comme témoins une grande partie de la tribu des Sioux. Comme ces indigènes ne parlaient pas anglais, leur langage était traduit dans cette langue par un policeman de leur nation, les questions anglaises du président devaient naturellement passer par la même voie, de sorte que c'était peu intéressant sous ce rapport. Seuls des noms étranges semblables à ceux que nous lisions dans notre jeunesse dans les romans de Fenimore Cooper ou de Gustave Aimard revenaient constamment dans les demandes du président et les réponses de l'interprète.

En compensation le coup d'œil était pittoresque, car ces Indiens n'ont modifié en rien leur costume. Les hommes portent des plumes dans leurs cheveux suivant le rang auquel ils appartiennent. Ils portent aussi des médailles et des colliers de verroterie de couleur. La couture de leur pantalon est frangée de haut en bas. Ils sont chaussés de mocassins et s'enveloppent de la couverture fournie par l'Etat. Ils étaient accompagnés de leur *medicine-man* qui fait à la fois fonction de médecin, de prêtre et de sorcier.

Un grand nombre de femmes faisaient partie du groupe et beaucoup d'entre elles portaient sur leur dos leur *papoose* emmailloté comme un saucisson. A le voir à quelque distance on aurait cru que le bébé était porté dans un gros sabot, par l'ouverture duquel sa petite tête brune apparaissait immobile et les petits yeux noirs tournaient partout tant soit peu étonnés.

Les hommes et les femmes étaient de belle taille et bien formés et les policiers indigènes étaient de magnifiques soldats.

Deux des meurtriers furent condamnés à mort et les deux autres aux travaux forcés.

USAGES ANGLAIS.

En Angleterre, le service des hôtels et des restaurants est, à peu de chose près, le même que sur le continent, la cuisine anglaise marchant de pair avec la cuisine française.

Dans les grands cercles (ou clubs) la cuisine est divisée en deux départements: la cuisine proprement dite sous la direction du chef, et l'office (*still-room*) sous les ordres de la femme de charge. C'est dans ce dernier que l'on prépare le thé, le café, le chocolat, les toasts, les salades simples; on s'y occupe aussi des fruits, des desserts, des fromages, du pain et des petits pains, des *Bombay-ducks* pour servir sur demande avec les keurrys, etc.

Les petits déjeûners commencent vers huit heures du matin, ils sont servis par la première fille (*fish-maid*), aidée de la fille attachée au fourneau (*stove-maid*). Ils se composent, pour ce qui concerne la cuisine, des articles suivants: Merlans frits, soles frites ou grillées, œufs au jambon, œufs au *bacon*, harengs fumés (*kippered herrings* et *bloaters*), saucisses, rognons d'agneau avec *bacon*, foie de veau, etc.

Les chefs de partie commencent à neuf heures, le chef vient vers dix heures.

Le lunch est envoyé de manière à être prêt dans la salle à manger à une heure de l'après-midi. Il se compose principalement d'une table froide ou buffet, qui peut comprendre la plupart des articles suivants selon la saison: *Haunch of venison, round of beef,* aloyau rôti, aloyau braisé, quartier d'agneau, jambon, langue, hure à la gelée, dindon ou autres volailles rôties, faisans ou perdreaux, pâtés de foie gras, pâtés de gibier, chauds-froids divers, mayonnaises diverses, keurrys froids, homards bouillis, saumon mariné, œufs de vanneaux, salades de légumes, etc.

On envoie, en outre, un ou deux plats chauds tels que pâtés ou poudings de viande à l'Anglaise, *stewed steaks,* keurrys de viande ou de poisson, *kadgery*, etc.

Des poudings froids, des tartes aux fruits, des compotes diverses, etc., font aussi partie de la table froide.

On renvoie ce qui reste de la table froide, etc., vers trois heures et demie.

Ce lunch est servi par le *carver* et ses aides dans la salle à manger et la cuisine ne s'en occupe pas davantage, Seules les filles de légumes (*vegetable-maids*) envoient les légumes verts, qui sont cuits au naturel, et les pommes de terre par deux ou quatre plats à la fois à mesure qu'ils sont appelés.

Sauf pour quelques articles spéciaux qui concernent l'entremettier ou le rôtisseur, la *fish-maid* s'occupe des ordres à la carte. Ces ordres consistent en poisson frit ou grillé, *beefsteaks, mutton chops*, etc.

C'est pendant la semaine de Noël et pendant celle du Derby que le buffet prend sa plus grande importance. Plusieurs grosses pièces sont alors dressées sur des socles, les bordures de gelée, les aspics sont spécialement soignés; les gros babas, les bretons, les millefeuilles, les gâteaux napolitains prennent part à la décoration.

Le dîner commence à six heures et demie, il se compose d'un *set dinner* ou dîner à prix fixe, et des dîners à la carte.

Les *Joints* (relevés ou plats de résistance) sont envoyés d'heure en heure. Par exemple, à six heures et demie on enverra un *fillet of veal and bacon*, à sept heures et demie des *pigeon pies, grouse pies,* ou un aloyau rôti. A huit heures et demie ce sera des dindons, des poulardes ou des faisans bouillis ou rôtis, les plats de légumes simples accompagnant toujours ceux-ci.

Les huîtres, les potages, les poissons dressés, les entrées, les plats froids, les rôtis, les desserts et les savouries sont appelés à mesure par les clercs de cuisine.

Dans l'intervalle on sert aussi les grands dîners spécialement commandés.

A neuf heures ou neuf heures un quart on débarrasse et, tour à tour, un chef de partie accompagné d'une fille prennent la garde jusqu'à une heure et demie du matin.

Voici bien des années que j'ai quitté l'Angleterre parce que le climat ne me convenait pas et, lorsque j'y travaillais, je ne pensais pas publier ce petit volume. J'ai écrit ce qui précède de mémoire, il y a certainement des omissions et des imperfections dans mon compte rendu et j'espère que l'on me le pardonnera.

Une chose que je n'ai pas oubliée et que j'ai évoquée bien souvent depuis, c'est cette belle et grande cuisine du Cercle Naval et Militaire où tout l'outillage était si bien compris pour donner un travail supérieur avec le minimum de *trouble*.

Je revois encore les planches mobiles placées sur les tables recouvertes de nappes blanches, les *hot closets* pour cuire les poudings et les légumes, les tables d'acier poli chauffées par la vapeur, le four et les fourneaux à gaz, les grandes cheminées pour les grils, le *jack* avec sa grande étuve, les grands fourneaux garnis de casseroles, les bains-marie, les lavoirs, les étagères d'acier poli chargées d'ustensiles de cuivre, les *steamers* de toutes sortes... et les six ou huit autres *departments* outillés à l'avenant!...

Combien de fois ai-je évoqué ces filles de cuisine si propres, si prévenantes, avec leur soupçon de bonnet posé sur leurs cheveux, qui, à Christmas, nous tiraient sous le *mistletoe* (1) pour que nous les embrassions!... Chose dont on s'acquittait avec plaisir et sans se faire prier!...

Je dois bien avouer qu'ayant toujours rencontré des braves gens soit Français soit Anglais à Londres, j'aimais cette ville presque à l'exclusion de toute autre. J'aimais à m'égarer dans ses brouillards purée de pois et patauger dans la boue de ses rues!... J'aimais, dans mes heures libres, prendre un bateau sur la Tamise et regarder défiler les berges de l'immense ville à moitié voilée par la brume comme dans un mirage lointain. Près de nous glissaient des bateaux-fantômes qui s'en allaient vers tous les coins du monde. Un roulement confus et continu parvenait à nos oreilles comme le grondement éloigné du tonnerre!

Que de choses intéressantes dans cette immense métropole: c'est l'admirable palais du Parlement, c'est la vieille cathédrale de Westminster où reposent les grands hommes de l'Angleterre, c'est Saint-Paul, un Panthéon gigantesque où je m'inclinais sincèrement devant les cercueils de ces deux grands patriotes, ennemis de ma Patrie: Nelson et Wellington. C'est la vieille forteresse connue sous le nom de Tour de Londres, pleine de souvenirs tragiques. C'est le British Museum, immenses collections d'antiquités et d'œuvres d'art de tous les temps et de tous les pays, parmi lesquelles on remarque la pierre de Rosette sur laquelle est un fragment d'inscription en trois langues qui donna à Champollion et au monde la clef d'interprétation des hiéroglyphes égyptiens et, par là, la clef de l'histoire des Pharaons. Ce sont encore les immenses musées de Kensington, la galerie nationale, les parcs, les rues sans fin,

(1) Branche de gui accrochée à l'entrée d'une salle pendant les fêtes de Noël sous laquelle les garçons peuvent embrasser les jeunes filles, et mêmes les vieilles si cela leur plaît, sans crainte d'être amenés devant le juge de paix.

les clubs de Pall Mall, les grands magasins, le bruit, le bourdonnement de cette ruche immense et tant d'autres choses qui caractérisent la plus grande agglomération humaine de notre planète!

Les autres villes anglaises sont toutes aussi intéressantes. C'est Brighton avec sa terrasse longeant la mer et sa plage magnifique. Portsmouth avec son port plein de cuirassés, d'où l'on aperçoit l'île de Wight; c'est Liverpool, c'est Southampton avec le va-et-vient des grands transatlantiques.

Ce fut dans cette dernière ville et dans un petit parc que je rencontrai un petit monument où étaient gravées à peu près ces lignes:

"*A la mémoire de:* (j'ai le regret d'avoir oublié le nom) *qui, étant stewardess* (femme de chambre) *à bord de tel bateau, lorsque celui-ci fit naufrage sur telle côte, refusa de prendre place dans la chaloupe de sauvetage déjà au complet, afin de ne pas mettre en danger la vie de ses semblables, et se sacrifia ainsi pour l'humanité!...*"

Ces lignes peignent l'Angleterre, le pays de Florence Nightingale, de Livingstone, de Jenner, de Lister, de Newton et de Milton!...

L'Angleterre n'est pas le pays toujours couvert de brouillard que l'on se figure en France. J'ai résidé plusieurs mois au centre du pays et c'est à peine si j'y ai vu de la brume excepté, naturellement, les jours de pluie.

L'endroit que j'habitais était une petite ville d'eau de trente mille habitants aussi coquette que la plus jolie bourgade des environs de Paris. On la nommait Leamington Spa. Elle était construite au centre de vertes prairies divisées en lots de grandeurs variées. Ceux-ci, suivant l'usage anglais, étaient entourés de haies.

L'accès de ces champs, suivant un autre usage, est permis à tous les piétons, et, à cet effet, un barrage ingénieux est pratiqué à un des coins qui permet l'entrée ou la sortie d'un champ à l'autre à tous les *bipèdes* mais qui garde soigneusement les animaux qui y paissent presque toute l'année. On peut donc s'en aller ainsi du Nord au Sud, ou de l'Est à l'Ouest, vers le point désiré, en suivant pour ainsi dire une ligne droite et en n'employant les chemins que lorsqu'ils sont plus courts que les sentiers à travers champs.

Ne pouvant à cette époque parler anglais, et ne travaillant pas le dimanche, je m'en allais ainsi droit devant moi, la carte à la main, et visitai la ville de Coventry, celle non moins

vieille et non moins célèbre de Warwick avec son château fort, sur les murs duquel on croirait voir se promener, l'arquebuse sur l'épaule, les archers du temps de Jeanne d'Arc. Je vis aussi Kenilworth, célébré par Walter Scott, le camp romain et la voie romaine, encore en très bon état et qui, m'a-t-on affirmé, traverse toute l'Angleterre. Le but de ces excursions était au moins à huit ou neuf kilomètres de Leamington, et j'aurais été bien embarrassé si je m'étais perdu, car pendant sept mois je ne vis que deux personnes qui parlaient français.

J'aurais bien voulu aussi aller saluer les cendres de Shakespeare à Stratford qui n'était qu'à quelques milles, mais je négligeai l'occasion. J'ai toujours regretté de n'avoir pas fait ce pèlerinage à la tombe de ce grand disséqueur du cœur humain et du plus grand dramaturge de tous les temps.

Avant de clore ce chapitre je dois un souvenir à mon chef estimé du Naval and Military club, M. Victor Gudefin, dont j'ai reçu tant de leçons utiles et que j'ai toujours considéré comme le meilleur ouvrier de tous ceux avec lesquels je suis venu en contact. Si ces lignes tombaient par hasard sous ses yeux, qu'il croie bien que j'ai conservé de lui le meilleur souvenir et une éternelle reconnaissance!

Un autre homme auquel je dois beaucoup aussi c'est M. Henri Gignon du Grand Hôtel de Blois, en face du château de ce nom, où je fis mes premières armes en cuisine et qui était, lui aussi, un ouvrier hors ligne.

Et, puisque j'ai l'occasion d'exprimer ma gratitude, pourquoi n'enverrai-je pas l'expression de ma reconnaissance à cette reine du Léman, Genève la Belle, la ville au cœur d'or! où j'appris la pâtisserie et un peu la confiserie et que j'aime même plus que Londres. Là aussi, j'ai rencontré une foule de braves gens, parmi lesquelles je citerai Mme Londe, propriétaire de la Boulangerie Viennoise et sa sœur Mlle Riser. M. et Mlle Weibel, autrefois propriétaires de la Pâtisserie Parisienne. M. Wohlrath de Coutance, M. P. de Carouge, et cette brave et belle famille B. des Eaux-Vives qui furent nos voisins de Cranves dans mon enfance.

Il est aussi une famille là-haut sur le flan des Voirons à laquelle je garderai toujours de la reconnaissance, et mon amitié n'en sera nullement altérée à cause des événements récents... *La faute ne peut retomber sur le peuple, mais sur les dirigeants qui ont semé sur ce sol fertile la haine et le mensonge, et c'est ceux-ci qui doivent être blâmés et* PUNIS, *car où l'on a semé des chardons et des ronces, on ne peut s'attendre à récolter du froment et des roses!*

USAGES AMÉRICAINS.

Le service des hôtels et restaurants est pratiqué comme en Europe sauf que le premier déjeûner est pour beaucoup de personnes un vrai repas et constitue, à lui seul, un travail aussi important que le dîner dans un temps restreint.

La plupart des Américains, quel que soit leur âge ou leur position de fortune, s'en vont à leurs bureaux dès le matin, au moins cinq jours par semaine, et ne reviennent que le soir vers cinq ou six heures. Beaucoup d'entre eux n'ayant pas le temps de prendre au restaurant un lunch sérieux doivent naturellement avoir un bon déjeûner, et c'est pourquoi les cuisiniers de cercles et de maisons privées doivent se rendre au travail de très bonne heure.

Il y a aussi une autre raison qui ne permet pas aux cuisiniers de ne se rendre au travail que vers neuf ou dix heures, comme on le fait dans beaucoup de maisons de Paris et de Londres: c'est que la main-d'œuvre étant plus chère, le personnel est plus restreint et que le chef dans beaucoup de maisons doit s'atteler à des travaux qui, en Europe, sont abandonnés à des aides compétents (ceci surtout dans les familles privées).

A titre d'information je dirai encore qu'à la campagne il faut parfois faire le pain et les petits pains dans les maisons privées et qu'il n'est pas question de commander les divers gâteaux, ni les glaces, chez le pâtissier. Tout se fait à la maison, et souvent avec l'aide de filles plus ou moins intelligentes qui y mettent plus ou moins de bonne volonté, de sorte que lorsqu'un chef travaille dans une maison conséquente, il n'est pas rare, s'il veut se tirer d'affaire avec honneur, qu'il soit à la cuisine à six heures du matin, pour travailler toute la journée ou peu s'en faut, et continuer jusqu'à neuf et dix heures du soir... pendant des semaines consécutives.

Il n'y a, en vérité, pas de règle pour le premier déjeûner. Il peut consister simplement en une tasse de café, de thé ou de chocolat avec une pièce de toast ou un muffin, ou bien encore on demande, en ce qui concerne la cuisine: Un farinage,

des œufs quelconques avec du *bacon,* un hachis de volaille ou autre, ou bien des côtelettes ou du poisson grillé, une compote ou des pommes cuites au four, des toasts et des muffins. On sert aussi de la viande froide, des pommes sautées, des pommes maître-d'hôtel ou autres.

Le second déjeûner, ou luncheon, se compose, lorsque la famille est seule, à peu près comme suit et, naturellement, avec variations: Des œufs ou du poisson, des côtelettes, beefsteaks ou entrée quelconque, puis des poulets ou pigeons grillés (perdreaux, grouses, cailles, etc., selon la saison), ou encore pâté froid ou viande froide quelconque et salade, un dessert chaud ou froid, gâteaux et café si celui-ci est désiré.

Pendant les grandes chaleurs le lunch est souvent précédé d'une tasse de consommé froid ou de *clam-broth.* Ce déjeûner est servi à une heure ou une heure et demie.

Le dîner est servi à sept heures et demie ou huit heures. On sert parfois des hors-d'œuvre ou des huîtres dans la saison, mais l'usage n'est pas général; consommé garni ou potage (des crèmes de légumes, potages gombo, etc.), des poissons bouillis ou dressés, un relevé ou une entrée et quelquefois les deux, rôti, salade, dessert et gâteaux.

Les légumes sont servis avec le relevé ou grosse pièce. S'il n'y a pas de relevé, ils sont servis avec l'entrée. Seuls les asperges, les artichauts, les champignons sous cloche, grillés ou à la crème et les articles de ce genre sont servis entre le rôti et l'entremet. On ne sert des savouries que lorsqu'il y a à table un ou plusieurs invités anglais.

A part ces trois repas, il y a vers cinq heures un thé servi dans beaucoup de maisons. Il comprend souvent du thé, du chocolat avec un bol de crème fouettée, des gâteaux divers, des toasts beurrés, des *cassava cakes,* des sandwiches de viande, de beurre, de confiture, etc.

Les dîners de gala et les lunchs sont servis comme en France sauf l'exception faite ci-dessus à propos des légumes.

ENCORE QUELQUES MOTS A PROPOS DE L'AMÉRIQUE.

Lorsqu'on a vécu longtemps aux États-Unis on finit par aimer ce pays à l'égal de sa patrie.

On se figure beaucoup trop en Europe que les Américains n'ont qu'un but dans la vie : la chasse au dollar !

On trouve dans ce pays des peintres, des écrivains et des poètes de talent, des hommes de science et des philanthropes. Si ces derniers ne comprennent pas toujours la charité dans le sens que nous l'entendons, ils ont toujours en vue la grandeur de leur patrie et le bien de l'humanité.

L'Amérique est le pays du travail et de l'étude, deux choses qui ouvrent des horizons nouveaux. Elle a produit Franklin, Fulton, Edison et tant d'autres grands inventeurs parmi lesquels il faut encore citer les frères Wright, à qui la France devra autant son salut qu'elle le doit à la noble Belgique, à la puissante Angleterre et au courage de tous ses enfants !

L'Amérique a produit Washington, ce Fabius de l'histoire moderne. Elle a produit aussi ces vaillants pionniers qui s'en allaient à des distances énormes avec leur voiture couverte (*Prairie schooner*) pour coloniser l'Ouest.

L'Amérique est le moule dans lequel ont été formés les hommes au cœur d'airain dont sa courte histoire est pleine !...

Un petit monument placé devant l'hôtel de ville de New-York à la mémoire de Nathan Hale peint l'Américain en quelques mots. Il représente un jeune homme d'une vingtaine d'années prêt à subir le dernier supplice.

Arrêté pour espionage et condamné à mort par les Anglais, pendant la guerre de l'Indépendance, comme on lui demandait, avant de mourir, s'il avait encore quelque chose à dire, il répondit ces paroles sublimes qui rejettent dans l'ombre toutes celles citées par l'histoire :

"*Je regrette de n'avoir qu'une vie à donner pour ma Patrie.*"

Certes ces paroles n'étonneront personne dans notre pays qui combat aujourd'hui pour son indépendance avec un hé-

roïsme qui le place à la tête de toutes les nations de l'histoire, et au temps où le roi d'un petit pays se bat comme un lion en surpassant tous les héros de la Grèce ou de Rome !...

Beaucoup d'architectes américains avouent franchement avoir acquis leur science à l'Ecole des Beaux-Arts de Paris, aussi voit-on en Amérique des monuments superbes où l'art s'allie à la grandeur. Les ponts de New-York sont uniques au monde. Les chemins de fer souterrains et les tunnels sous-marins ont demandé des travaux de géants.

Mais à quoi bon poursuivre des citations qui n'en finiraient pas à propos de cette nation qui a osé continuer et achever l'œuvre abandonnée par la France en reliant les deux Océans !

Je me bornerai à dire que l'on peut trouver étrange que les riches Américains ayant chez eux tant de merveilles naturelles s'en aillent périodiquement voyager en Europe et même s'y établir.

Quelques fleuves de leur pays sont incomparables comme beauté. Ils possèdent des forêts immenses qui renferment mille lacs enchantés où se mirent les cieux et les montagnes. Même en Suisse et en Savoie on ne peut montrer quelque chose approchant les merveilles naturelles contenues dans les parcs nationaux du Yellowstone ou du Yosemite. Si les Montagnes Rocheuses ne peuvent être comparées aux Alpes comme beauté, elles sont presque aussi hautes ! Nul pays au monde ne peut offrir à la vue la grandeur du Grand Cañon du Colorado et la forêt pétrifiée de l'Arizona... Les Etats de Virginie, du Minnesota et de Californie ont une beauté bien tranchée, chacun dans son genre.

. . . . . .

On doit dire que, lorsque l'Américain fait quelque chose, il le fait grandement et à fond. J'ai été plusieurs années au service de M. J. B. H., mort tout récemment, et qui avait au Kentucky une ferme modèle de quatre mille hectares pour l'élevage des chevaux pur sang et du bétail de race. Là étaient réunis les étalons qui avaient gagné les plus célèbres courses d'Amérique, de France, d'Angleterre et d'Australie et qui avaient coûté des sommes fabuleuses. Là aussi était réuni le bétail primé dans tous les concours. Il y avait, entre autres, une étable pleine de taureaux des plus belles races anglaises qui, lorsqu'ils se mettaient à bramer tous ensemble nous faisaient croire être dans une ménagerie de fauves. Un de ces animaux avait été payé la jolie somme de *onze mille dollars*

(plus de 55,000 francs). Une superbe vache avait coûté la moitié de cette somme.

Il y avait encore sur la propriété un troupeau d'environ quarante poneys qui avaient été achetés et importés à grands frais des îles Shetland pour la reproduction. Des étables étaient remplies de vaches de race Jersey et *Short-horns*.

On ne me croirait probablement pas si je disais que certaines étables avaient coûté plus d'un million de francs... et tout était à l'avenant. Il y avait là un petit chemin de fer qui transportait le lait, aussitôt trait, dans la laiterie où la crème était séparée et le beurre fait immédiatement au moyen de machines électriques. Le petit lait servait à nourrir de nombreux cochons, mais je n'ai jamais eu l'occasion de voir la porcherie et ne puis en parler.

De loin en loin sur la propriété était une sorte de cirque énorme où vivaient les poulains dans leurs boxes. Chacun de ces animaux était vendu à l'âge d'un an et était payé, suivant la jument et l'étalon qui l'avaient produit, de 1,000 à 75,000 francs et plus. On vendait ces animaux à New-York annuellement.

Il y avait encore dix ou douze granges ou bâtiments espacés de loin en loin où l'on faisait sécher le tabac, qui, avec le sorgho et le maïs, formait une grande partie de l'agriculture de cette immense ferme.

Au centre de ce domaine était la maison des patrons qui était en réalité un petit palais de marbre dominant les collines environnantes.

Cette propriété avait été constituée peu à peu en annexant à grands frais les propriétés voisines qui dataient d'*ante-bellum days*, c'est-à-dire d'avant la guerre civile (ou, si l'on aime mieux, du temps de l'esclavage). Ces campagnes avaient appartenu, on pouvait le juger par leur belle apparence, à des propriétaires cossus. Les maisons et dépendances gardaient cet air riant et prospère que l'on est forcé de remarquer en traversant la Virginie lorsqu'on se dirige vers le Sud et qui font que cet Etat est appelé à juste titre la Belle Virginie. Ceci s'expliquait facilement lorsqu'on savait que les Kentuckiens sont eux-mêmes des descendants de Virginiens, c'est-à-dire de pur stock anglo-saxon.

Ces riantes villas étaient occupées par les chefs des divers services. Est-il besoin de dire que les services des eaux, de l'électricité et du téléphone étaient installés comme dans une grande ville?...

Un coup d'œil superbe qu'admirera toujours un fils de paysan, était lorsque ces troupeaux sortaient le matin pour être dirigés sur les lieux de pâturage, conduits par des bergers à cheval (*cowboys*), qui avaient fort à faire, malgré leur art de se tenir en selle, pour garder et conduire ces bêtes souvent récalcitrantes. J'ajouterai, pour changer, que l'herbe dans ces pays croît avec une abondance extraordinaire, c'est une terre encore presque vierge et il est très pénible de marcher dans la prairie (*Kentacka*) où les pieds enfoncent profondément.

. . . . . .

Le plan de la capitale des Etats-Unis qui porte, comme on le sait, le nom de Washington, le libérateur du pays, fut fait par un Français, sur une grande échelle, réellement digne de la nation. C'est maintenant une cité magnifique quoique sa création soit d'une date assez récente. On peut déjà y compter des monuments presque uniques au monde tels que le Capitole et la bibliothèque du Congrès. Lorsqu'on se promène dans ses rues on se croirait être à Tours ou à Orléans, chacun a l'air de se promener pour son plaisir et semble dire: *"I should worry!"* (Moi! me faire de la bile!), ce qui n'est pas, hélas, le cas à New-York.

Disons encore qu'en Amérique le Français ne se sent pas étranger. Est-ce parce qu'il a, sans le savoir, une intuition d'avoir tant soit peu aidé à la civilisation de l'Amérique du Nord et un tantinet aussi à son indépendance?...

On peut, du reste, presque sans savoir l'histoire, suivre la trace de nos explorateurs, de nos soldats et aussi de nos missionnaires dans les noms des villes dans presque toutes les directions et jusqu'à plusieurs milliers de kilomètres vers l'intérieur.

Ici c'est Céloron, La Salle, Duquesne; là, c'est Champlain, Chateaugay, Cadillac, Marquette, Joliette, etc., etc. D'autres portent les noms de Rochambeau, Lafayette, Vergennes... Les statues de ces grands hommes ornent les parcs ou les places publiques... quoi d'étonnant que l'on se sente un peu chez nous!

Du reste, il faut bien dire que si la classe peu instruite ne se soucie aucunement de nous, les personnes d'éducation de la classe moyenne se montrent très sympathiques; et partout où un Français se présente poliment, il est reçu avec égards et sympathie, même si c'est pour demander un renseignement ou une information auxquels ces personnes n'ont aucun intérêt.

L'histoire des luttes entre la France et l'Amérique pour la possession de l'Amérique du Nord est presque inconnue de

nos écoliers d'école primaire... et cependant que de souffrances subies, que d'héroïsme déployé par nos soldats! Combien de batailles livrées et aussi combien de victoires oubliées! Que de fois me suis-je retiré sur certaine colline au bord de ce lac à la fois féérique et sauvage auquel Champlain a donné son nom, en ayant sous mes yeux le théâtre de quelques-uns de leurs exploits afin de reconstituer par la pensée les scènes d'autrefois.

Là, en juillet, sous les rayons brûlants du soleil, ou bien en novembre les pieds dans la neige, il me semblait à force de rêver voir flotter sur la buée des eaux l'âme de la France d'autrefois dans la forme de ses héros: Montcalm, Lévis, Bougainville, Bourlamaque et leurs vaillants soldats comme dans un rêve de Detaille!

Puis mon regard se portait vers un petit col vers le Sud-Ouest où je voyais, par la pensée, un lac idéal que les sinistres Peaux-Rouges ont rendu célèbre par un odieux massacre... ne me doutant guère, hélas! que nous verrions des choses pires causées par une nation qui se croit à la tête de la civilisation!

. . . . . .

Mais j'arrête ici mes idées vagabondes. J'ai si souvent erré hors de mon sujet que j'ai donné bonne prise à la critique... mais on ne peut imiter Don Quichotte sans s'attendre à être tant soit peu éreinté par les ailes de moulins et par quelques membres de la Santa Hermandad!

. . . . . .

Qu'il me soit cependant permis, malgré mon humble position, d'offrir au nom de mon pays des remerciements sincères à toutes les dames américaines qui lui donnent leur sympathie et qui aident à soulager les souffrances de nos soldats en souscrivant pour la Croix-Rouge et en tricotant des maillots et des ceintures de laine pour les tenir un peu chauds dans les tranchées où ils défendent la liberté de leur Patrie.

Je voudrais aussi remercier tous les Américains amis de mon pays qui ont contribué au soulagement des innocentes victimes de la guerre. Un nom surtout devrait être connu de tous les Français, c'est celui de M. R. W. Bacon, ancien ambassadeur des Etats-Unis à Paris, dont la charité et les efforts sont inépuisables.

A CEUX QUI SONT DANS LES TRANCHÉES.

A vous tous mes jeunes confrères, à vous mes amis que j'ai accompagnés jusqu'au *Rochambeau,* au *Chicago,* à la *Touraine,* au *Sant'Anna,* à la *France,* à vous tous qui combattez sur le front de bandière je dirai: Nous avons confiance en vous et nous croyons au succès des armes françaises... Nous avons la ferme conviction que vous sauverez la Patrie. Vous repousserez la nation présomptueuse qui a voulu nous asservir; son audace, seule, égale sa cupidité.

Elle a profité de nos sottes dissensions pour forger en sourdine des armes monstrueuses... Elle n'a rien oublié; ni les carrières abandonnées, ni les plate-formes pour ses canons construites au sein de notre pays, ni les vaches mystérieuses peintes sur nos arbres. Elle savait tout... elle aussi avait ses fiches... mais combien plus redoutables!...

Nous voyons poindre l'aurore du triomphe. Peu à peu l'ennemi s'épuise contre la digue humaine qu'il a voulu submerger... Vous irez en Allemagne, mes frères, comme vos aïeux de quatre-vingt-douze... Vous y ferez sauter les fonderies d'Essen, comme on détruit une caverne de brigands... et que le bruit soit entendu aux quatre coins du monde... et que l'écho le répète jusqu'à la fin des siècles!

Obligez l'ennemi de nous rendre le membre arraché de nous il y a quarante-quatre ans... Faites-lui payer les dégats commis chez nous et chez nos amis... mais arrêtez là, mes frères... votre courroux...

On conquiert par l'amour et non par la haine! Prenez garde, mes frères, d'imiter l'ennemi dans ses excès!... Combattez comme Bayard, combattez comme à Fontenoy!

Rappelez-vous cette superbe strophe de notre *Marseillaise,* de cet hymne qui a conquis les peuples de ses accents héroïques:

> Français, en guerriers magnanimes,
> Portez ou retenez vos coups!

Respectez l'innocence... Que la femme vertueuse reste pour vous sacrée... Ne tranchez pas ses seins! Horrible sacrilège auquel les sauvages eux-mêmes n'ont jamais songé!... Que la

main qui vous a nourris et abreuvés de vin généreux n'en soit pas payée par le tranchant du glaive! Ne coupez pas les bras des jeunes garçons parce qu'ils représentent de futurs adversaires! C'est un devoir pour chacun de défendre sa Patrie... Même dans la fureur des assauts ne touchez pas à l'enfant... sinon pour le bercer. Ne supprimez pas chez lui les lois de la Nature!... Ne touchez pas aux vieilles cathédrales érigées par la Foi, ciselées par le Génie, sous les nefs desquelles on aime à se recueillir!... Si vous êtes logés chez l'ennemi soyez modérés, tenez le moins de place possible, n'abusez pas de votre force... Laissez en partant: le linge, les bijoux... et aussi les horloges! Et gardez-vous bien, ô soldats de France, de souiller votre logis d'un jour par des ordures immondes!

Vous triompherez, ô soldats de France, ô héros de Belgique! Vous renverrez dans les Enfers ce grand démon qui s'en est échappé... lui et toute sa clique... tous ces descendants des barons... pillards du pauvre monde... Car je crois que le *Paradis perdu* n'est qu'une prophétie et que l'aveugle Milton a lu dans l'Avenir... Nous avons pour nous *Saint Michel,* nous avons aussi *Saint George*, et l'esprit... l'âme de Jeanne d'Arc protège toujours la France!...

"BELESPOIR"
Westbury, Long Island, N. Y.
le 21 Novembre 1914.

Westbury, Long Island, le 21 Novembre 1914.

Madame W. S. Gurnee,

Madame,

Voilà près de vingt ans que je fis mes débuts dans la famille, au N° 626 Cinquième avenue.

Ce n'était pas sans une certaine appréhension, Madame, que l'on entrait dans cette maison, car il était bien connu par tous les cuisiniers qu'elle était en quelque sorte le sanctuaire de la bonne cuisine à New-York.

Ce fut dans cette maison que je m'initiai peu à peu à la cuisine américaine, et nombre de recettes contenues dans le livre que j'ai maintenant sous presse ont été apprises ou expérimentées au service de la famille.

Depuis, le Temps, de sa faux impitoyable, a moissonné une génération... La chance et le hazard m'ont rappelé, Madame, dans la famille pour la quatrième fois, et je puis me persuader que les traditions ont été bien gardées!

Ce n'est pas sans un petit sentiment d'orgueil, Madame, que j'aime à me figurer que, vous aussi, appréciez mes efforts et mon travail! C'est pourquoi je viens vous prier d'être en quelque sorte la marraine de mon nouveau-né et de me donner deux lignes de votre main afin que je puisse le présenter sans crainte dans le monde!

C'est un enfant terrible... tant soit peu original comme celui qui le conçut... On le trouvera, sans doute, un peu difforme car il n'est pas construit comme ses semblables, mais je crois sincèrement, Madame, que vous n'aurez pas à rougir de lui car, si sa tête *est mauvaise,* ses intentions *sont bonnes!*

Je reste,

de Madame,

le sincère et dévoué serviteur,

SYLVAIN CLAUDIUS GOY.

Telephone. Wheatley Hills 61

Belespoir
Westbury, Long Island

Novembre 26 bre

Chef,

Mes sincères vœux pour le succès de ce livre achevé dans ma maison. Il représente une entente cordiale entre la cuisine des deux pays, la France et l'Amérique. Que ceux qui en essayeront les recettes y réussissent aussi bien que l'auteur

Mrs Walter S. Gurney

TABLEAU COMPARATIF DES POIDS ET MESURES.

La *quarte anglaise* vaut 1 lit. 1359.
La *quarte américaine* vaut 0 lit. 9463.
La *pinte* vaut la moitié de la quarte.
Le *gill anglais* vaut 0 lit. 142.
Le *gill américain* vaut 12 centilitres.
La *livre* anglaise ou américaine vaut 0 kilogr. 45359.
L'*once* vaut 28 gr.
Le *yard* vaut environ 0 m. 914. Il y a 3 pieds dans le yard, qui se subdivisent chacun en 12 pouces.

FIN.

Je remercie sincèrement la maison Louis Weiss et Cie pour le soin qu'elle a apporté dans l'impression de ce livre. Les titres en anglais sont surtout parfaits sous le rapport de l'orthographe, il en est de même des mots espagnols.

S. C. G.

SUPPLÉMENT.

Remarques diverses. — L'auteur croit de son devoir d'ajouter quelques mots à propos de différentes recettes insérées dans ce livre. Ainsi, pour les recettes N°s 331 et 332 (Palets de morue, Beignets de morue), la quantité de pommes de terre peut être augmentée de 200 gr. et même de 400 gr.

La note insérée pour le N° 759 (à propos du mouillement de la farine) peut aussi s'adresser aux diverses espèces de pain et de petits pains, les proportions d'eau ou de lait sont données pour de la farine bien sèche et de première qualité. La note s'adresse aussi aux *muffins* (pages 783 à 793)... Il vaut mieux se tenir sur la défensive et mouiller plutôt moins que trop, car si la pâte à muffins est trop molle, celles-ci sont lourdes et elles ont des tendances à se *racacher*. Autrement, les proportions sont exactes. La pâte pour les muffins ne doit pas s'affaisser... ou très peu.

Il est aussi utile de rappeler que les proportions de mouillement indiquées pour les poudings à l'Américaine et autres poudings simples donnent des poudings assez mous. Il sera donc nécessaire, si on veut obtenir des poudings de riz ou autres, consistants, soit de diminuer la quantité de lait, soit d'augmenter la proportion de riz, semoule, sagou, etc.

Une chose que j'ai aussi oubliée dans mes REMARQUES est la suivante : En Amérique on sert beaucoup de poulets grillés, et il arrive assez souvent que l'on aperçoit une tache jaune ou verdâtre à l'endroit qui a été en contact avec le fiel, il est alors indispensable de supprimer toute la chair colorée, sans cela cette partie sera empoisonnée par l'amertume.

TABLE DES MATIÈRES.

CUISINE ANGLO-AMÉRICAINE.

Pages

Introduction 1
Produits originaires des deux Amériques au moment de la découverte de ces pays 3
Produits agricoles, etc., employés en cuisine 15
Explication de quelques termes 16
CHAPITRE Ier. — Potages divers 17
CHAPITRE II. — Farinages 51
CHAPITRE III. — Sauces anglaises 55
CHAPITRE IV. — Sauces américaines 65
CHAPITRE V. — Mollusques 68
CHAPITRE VI. — Crustacés et Batraciens 80
CHAPITRE VII. — Poissons à l'anglaise 90
CHAPITRE VIII. — Poissons américains 105
CHAPITRE IX. — Tortues et Terrapines 129
CHAPITRE X. — Préparations diverses 136
CHAPITRE XI. — Grosses pièces de Viandes et Venaison 145
CHAPITRE XII. — Pâtés et Poudings de Viande 176
CHAPITRE XIII. — Grillade et Relevés de Volaille et de Gibier à Plume 182
CHAPITRE XIV. — Entrées diverses 193
CHAPITRE XV. — Mets de Déjeuner, etc 207
CHAPITRE XVI. — Volaille et Gibier à plume, rôtis ou grillés 224
CHAPITRE XVII. — Curiosités culinaires américaines 232
CHAPITRE XVIII. — Légumes 235
CHAPITRE XIX. — Salades 251
CHAPITRE XX. — Toasts, Sandwiches, Canapés, Savouries 254
CHAPITRE XXI. — Pain, Petits pains, Muffins, Pâtes diverses 266
CHAPITRE XXII. — Entremets chauds 280
CHAPITRE XXIII. — Entremets froids 300
CHAPITRE XXIV. — Gâteaux anglais, américains, etc 321
CHAPITRE XXV. — Boissons américaines 344
CHAPITRE XXVI. — Conserves américaines 360

CUISINE DE L'AMÉRIQUE CENTRALE.

Pages
Une Plantation de Canne à sucre 369
Produits Cubains 379
CHAPITRE Ier. — Poissons 384
CHAPITRE II. — Viandes diverses, Œufs 388
CHAPITRE III. — Volailles diverses 406
CHAPITRE IV. — Légumes, Salades 412
CHAPITRE V. — Fruits, Desserts, etc 418

Remarques et Avis spécialement adressés aux jeunes Cuisiniers 425
A travers ronces et chardons 444
Usages anglais 452
Usages américains 457
Encore quelques mots à propos de l'Amérique 459
A ceux qui sont dans les tranchées 464
Tableau comparatif des poids et mesures 468
Supplément: Remarques diverses 469

TABLE ALPHABÉTIQUE DES RECETTES.

A

Pages
Administration, Economie, Avis divers 441
Agneau de Lait à l'Américaine 162
Agneau de Lait aux Bananes.. 399
Agneau de Lait aux Pois..... 399
Ailerons de Tortue à l'Anglaise 129
Ailerons de Tortue farcis, sauces et garnitures diverses.. 129
Ailerons de Tortue, Sauces diverses 129
Ale Punch 353
Algues marines à l'Anglaise.. 242
Almond Cake 322
Almond Punch 350
Alose grillée 113
Alose sur Planchette..... 113
Alouettes 228
Aloyau rôti à l'Anglaise..... 145
Angel Cake 332
Anguille 126
Anguille frite 101
Anguille fumée 104
Anguille à la Poulette..... 101
Animelles d'Agneau à l'Américaine 221
Anones 418
Appareil Créole pour Potages Gombo 27
Appareil pour *Mince Pies*..... 282
Apple-Jack Crusta 348
Asperges à l'Anglaise..... 237
Avenas 52
Pages
Aubergine farcie à l'Américaine 246
Aubergines frites 416
Aubergines frites à l'Américaine 246
Aubergines frites à l'Anglaise. 246
Aubergines grillées à l'Américaine 246
Avocat à la Créole..... 416

B

Baclava 329
Bananes et Plantains..... 413
Bananes frites à l'Américaine. 249
Banbury Cakes 340
Barbecue 234
Barbue 95
Basse de Mer..... 112
Basse noire 126
Basse rayée 111
Bath Buns 338
Bécasse américaine rôtie..... 227
Beignets anglais 298
Beignets de Clams durs..... 78
Beignets d'Huîtres 76
Beignets d'Huîtres à l'Américaine 75
Beignets de Maïs..... 240
Beignets de Morue..... 127
Betteraves à la Béchamel..... 247
Betteraves au Beurre à l'Américaine 247
Beurre pour les Sandwiches de Viande et de Volaille..... 256

Pages
Birthday Cake 325
Biscuit léger à l'Anglaise.... 332
Biscuits de Kentucky..... 274
Biscuit au Pain noir à l'Allemande 330
Biscuits aux Raisins..... 274
Bisque de Clams durs..... 44
Bisque de Clams mous..... 45
Bisque de Crabes durs à l'Américaine 46
Bisque de Crabes mous à l'Américaine 46
Bisque d'Huîtres à l'Américaine 45
Black Duck 230
Blackfish 120
Black-Head Duck 230
Blanchaille 102
Bluefish 112
Bœuf braisé à l'Allemande... 148
Bœuf braisé à la Badoise..... 149
Bœuf braisé en Chevreuil..... 149
Bœuf braisé à la Créole..... 394
Bœuf braisé à la Suédoise.... 149
Bœuf en Casserole..... 395
Bœuf à la Mauresque..... 394
Bœuf poêlé 394
Bœuf pressé 150
Bœuf salé à l'Anglaise..... 151
Bœuf salé Nouvelle-Angleterre 152
Bœuf, Sauce Tomate..... 396
Boissons chaudes 358
Boissons froides 348
Bombay Ducks 104
Bordures de Grouse..... 198
Bouchées aux Anchois..... 262
Bouchées de Crabes d'Huîtres. 81
Bouillabaisse 128
Bouillies 54
Bouillon de Clams..... 48
Bouillon de Poulet..... 27
Boulettes de Viande..... 396
Boulettes Viennoises 213
Brandy Cocktails 346

Pages
Brandy Crusta 348
Brandy Fizz 352
Brandy Flip 353
Brandy Punch 349
Brandy and Soda..... 351
Brandy Sour 352
Brandy Toddy 359
Bread Tartlets 342
Brême 119
Bridage des Canards sauvages. 229
Brioche (A propos de la)..... 430
Brioche sucrée 327
Broche anglaise 147
Brochet.....101 et 125
Brocheton 125
Brochettes de Clams mous.... 79
Brochettes de Homard..... 88
Brochettes d'Huîtres à l'Américaine 70
Brochettes d'Huîtres à l'Anglaise 69
Brown Betty Pudding..... 290
Bubble and Squeak..... 216
Buckwheat Cakes 296
Buns ordinaires 339
Burgoo 233
Burgundy Cup 356
Butter Balls 231
Buttered Toasts 255
Butterfish 118

C

Cabillaud 120
Cabillaud bouilli 97
Cabillaud Crème au Gratin.... 99
Cabillaud au four..... 97
Cabillaud, Nouvelle-Angleterre 120
Cailles 228
Cailles braisées à l'Anglaise.. 197
Canapés d'Anchois 261
Canapés à la Cambridge..... 260
Canapés de Clams durs..... 78
Canapés de Crabe..... 258
Canapés à l'Ecossaise..... 261

Pages
Canapés d'Eglefin fumé..... 261
Canapés Jockey Club..... 260
Canapés de Laitances..... 261
Canapés Piccadilly 259
Canapés à la Russe..... 259
Canapés de Saumon fumé, 259 et 261
Canapés de Yarmouth..... 260
Canard Mallard 230
Canard à Queue pointue..... 230
Canards sauvages (Bridage des) 229
Canards sauvages grillés..... 231
Canards sauvages rôtis à l'Anglaise 231
Canard Tête Rouge..... 230
Caneton rôti 192
Canetons grillés à l'Américaine 226
Canvas-back Duck 228
Carpe 126
Carrés d'Agneau à l'Américaine 160
Carré de Daim à l'Anglaise... 165
Carré de Mouton bouilli à l'Anglaise 161
Carrés de Mouton bouillis à l'Irlandaise 161
Carré de Mouton rôti à l'Anglaise 159
Carré de Veau rôti à l'Anglaise 155
Carrelet.....96 et 119
Cassava Cakes 264
Cassave ou Manioc..... 415
Cédrat 420
Cerises Jubilé 295
Champagne Cobbler 349
Champagne Cocktails 346
Champagne Cup 355
Champignons à la Crème..... 236
Champignons grillés 236
Chapons à l'Anglaise pour Buffet 190
Chapons, Poulardes et Poulets à l'Anglaise et à l'Américaine 191
Cheese Cakes 341

Pages
Cherna aux Oignons..... 386
Chevreuil à la Chasseur..... 195
Chiffonnade 397
Chip Potatoes 138
Chocolat et Cacao..... 358
Chocolate Cake 333
Choucroute 223
Choux de Bruxelles à l'Anglaise 243
Choux frisés et autres variétés. 243
Choux au Fromage..... 263
Choux de Mer à l'Anglaise... 237
Choux de Printemps à l'Anglaise 243
Chou-fleur à l'Anglaise..... 242
Chou-fleur à la mie de Pain... 243
Christening Cake 324
Christmas Cake 325
Chump Chops 184
Chutney 363
Cisco 125
Civet de Levraut à l'Anglaise. 195
Clambake 232
Clams durs en Brochettes..... 77
Clams durs (Coquilles de).... 77
Clams durs à la Crème..... 78
Clams durs au four..... 77
Clams durs frits..... 77
Clams durs au Naturel..... 77
Clams mous (Brochettes de).. 79
Clams mous (Coquilles de).... 79
Clams mous en Keurry..... 78
Clams mous à la Newburg.... 78
Clams mous au petit salé..... 79
Claret Cobbler 349
Claret Cup 356
Clarification du Consommé.... 433
Clarification de la Gelée de Viande 434
Club Sandwiches 257
Cochon de Lait à l'Africaine.. 401
Cochon de Lait à l'Anglaise.. 173
Cocktails 344
Cocktail d'Huîtres 68

Pages
Cocoa-nut Cake 321
Cocottes de Clams mous..... 79
Compote d'Abricots 311
Compote d'Ananas 311
Compote de Bananes..... 310
Compote de Cassis..... 312
Compote de Cerises..... 311
Compote de Figues..... 310
Compote de Figues sèches.... 313
Compote de Fraises..... 310
Compote de Framboises..... 312
Compote de Framboises et Groseilles 312
Compote de Groseilles..... 312
Compote de Groseilles vertes.. 313
Compote de Myrtilles..... 312
Compote de Pêches..... 311
Compote de Poires..... 311
Compote de Pommes..... 311
Compote de Pruneaux..... 313
Compote de Prunes et Pruneaux frais 312
Compote de Rhubarbe..... 310
Conserves de Ménage..... 360
Consommé *Friar Tuck*..... 24
Consommé aux Gombos à l'Américaine 24
Consommé à la Queue de Bœuf 26
Consommé Queue de Bœuf à l'Américaine 27
Consommé de Tomate à l'Américaine 23
Cookies "Béatrice" 335
Cookies New-Yorkais 335
Cookies aux Noix..... 336
Coq de Bruyère rôti à l'Anglaise 227
Coquilles de Clams durs..... 77
Coquilles de Clams mous..... 79
Coquilles de Homard Victoria. 88
Coquilles Saint-Jacques à l'Anglaise 76
Corail imité 138
Cordials 357

Pages
Corn Meal Griddle-Cakes..... 297
Côtelettes d'Agneau à la Signora 194
Côtelettes d'Agneau de lait à l'Anglaise 194
Côtelettes de Mouton en Chevreuil 194
Côtelettes de Mouton à la Réforme 194
Côtelettes de Porc à l'Anglaise 222
Côtelettes de Porc à la Cubaine 400
Côtelettes de Porc à l'Espagnole 400
Côtelettes de Porc au Riz..... 401
Côtelettes de Saumon à l'Anglaise 92
Côtelettes de Tortue à l'Anglaise 130
Côtelettes de Veau farcies.... 398
Côtelettes de Veau frites..... 399
Côtes de Bœuf rôties..... 146
Cottage Pudding 289
Courgettes américaines 245
Courgettes à l'Anglaise..... 245
Courlis 228
Couronne Badoise 328
Coventries 339
Crabes durs américains..... 82
Crabes durs à la Crème..... 84
Crabes durs au Keurry..... 84
Crabes durs (Salade de)..... 84
Crabes durs, Sauce Verte..... 84
Crabes farcis à la Diable..... 83
Crabes farcis au Gratin..... 83
Crabes d'Huîtres 80
Crabes d'Huîtres frits..... 80
Crabes d'Huîtres à la Newburg 81
Crabes d'Huîtres sautés..... 81
Crabes mous à la Créole..... 82
Crabes mous frits..... 82
Crabes mous grillés..... 82
Crabes mous à la Meunière... 81
Crackers 264
Cream Toasts 254

Pages
Crème anglaise 309
Crème anglaise pour Glaces... 314
Crème Bonne-femme à l'Anglaise 39
Crème aux Clams à l'Américaine 42
Crème de Coco..... 422
Crème Cubaine 422
Crème frite 263
Crème froide à l'Anglaise.... 300
Crème froide au Chocolat à l'Américaine 300
Crème de Homard à l'Américaine 41
Crème d'Huîtres à l'Anglaise. 42
Crème aux Huîtres à l'Indienne 42
Crème de Jarret de Veau à l'Américaine 32
Crème de Maïs frais à l'Américaine 38
Crème de Poisson à l'Indienne 42
Crème de Terrapine à la Maryland 40
Crème de Tomate à l'Américaine 40
Crème de Tortue à la Maryland 41
Crêpes diverses 297
Crevettes rouges 88
Crevettes rouges des Antilles.. 386
Crevettes rouges à la Diable.. 88
Croaker 117
Croissants 272
Croquettes de Maïs blanc..... 241
Croquettes de Terrapine..... 135
Cross-Buns 339
Crullers 299
Cuisse de Bœuf salée à l'Anglaise 150
Cuisses de Volaille à la Diable 209
Cuisson des Viandes et Gibiers 431
Cuissot de Porc bouilli à l'Anglaise 170
Cuissot de Porc rôti à l'Anglaise 173
Pages
Cuissot de Veau rôti à l'Anglaise 153
Cup-Cake 333
Cygne sauvage 191

D

Daurade 119
Delmonico Steak 183
De la Marmite et Bouillons divers 432
Demoiselles d'honneur 341
Dépouillement des Sauces..... 436
Dindon à l'Anglaise, à l'ancienne 188
Dindon bouilli à l'Américaine. 189
Dindon bouilli à l'Anglaise... 186
Dindon bouilli au Céleri..... 189
Dindon bouilli à la Macédoine 189
Dindon bouilli, sauce Céleri... 189
Dindon bouilli, sauce aux Clams 189
Dindon bouilli, sauce aux Huîtres 188
Dindon froid à l'Anglaise.... 190
Dindon rôti à l'Américaine... 185
Dindon rôti à l'Anglaise..... 185
Dindon rôti aux Huîtres à l'Américaine 186
Dindon rôti farci aux Clams.. 186
Dindon sauvage rôti..... 185
Dindonneaux grillés à l'Américaine 224
Dindonneaux rôtis à l'Américaine 224
Dindonneau rôti à la Créole... 407
Dundee Cake 322

E

Echinée de Porc rôtie..... 399
Echinée de Porc rôtie à l'Anglaise 172
Egg Lemonade 352
Egg Nogg 349
Eglefin .....99 et 119

Pages
Eglefin fumé bouilli..... 103
Eglefin fumé grillé..... 103
Emincé d'Agneau à l'Anglaise 221
Emincé de Bœuf à l'Anglaise. 215
Emincé de Chou à l'Américaine 243
Emincé de Daim à l'Anglaise. 206
Emincé de Mouton à l'Anglaise 220
Emincé d'Oie à l'Anglaise.... 206
Emincé de Poulet à l'Anglaise 207
Emincé de Poulet à la Crème. 208
Emincé de Poulet gratiné..... 208
Epaule de Cochon fumée à l'Anglaise 170
Epaule de Mouton à la Diable. 159
Epaule de Mouton rôtie à l'Anglaise 159
Eperlans 119
Eperlans frits 99
Epinards à l'Anglaise..... 242
Epinards à la Crème..... 242
Escalopes de Jambon aux Cerises 403
Escalopes de Jambon aux Tomates 403
Escalopes de Veau à l'Anglaise 194
Espadon 121
Essence de Bœuf..... 50
Esses Viennois 342
Esturgeon 122
Excelsior 357

F

Faisans bouillis à l'Anglaise.. 192
Faisans grillés 226
Faisans rôtis à l'Anglaise.... 226
Farce américaine aux Noix... 142
Farce américaine pour Volaille 142
Farce anglaise pour Canetons et Oisons 141
Farce anglaise pour Cochon de lait 141
Farce anglaise pour Porc rôti. 142
Farce de Grouse..... 197
Farce aux Huîtres à l'Américaine 142
Farce pour Oison à l'Américaine 142
Farce au Pain à l'Anglaise... 141
Farce aux Pommes pour Oie et Caneton 143
Farce aux Pruneaux pour Oies. 143
Farinages secs..... 54
Faux Filet rôti..... 147
Feuilletage (A propos du).... 429
Feuilletage anglais 277
Fèves de Marais à l'Anglaise. 238
Filet de Bœuf à la Créole.... 393
Filets de Canards sauvages Cumberland 197
Filets de Grouse aux Cerises à l'Anglaise 196
Filets de Grouse, sauce Cumberland 196
Filet de Porc rôti à l'Américaine 172
Filet de Porc rôti à l'Anglaise 172
Filets mignons de Porc rôtis.. 402
Filets de Sole frits à l'Anglaise 95
Filets de Sole au Keurry..... 96
Fillet Steak 183
Flan d'Abricots 304
Flan d'Airelles et Malagas... 306
Flans américains 302
Flan de Cassis..... 305
Flan de Cerises..... 305
Flan au Chocolat..... 303
Flan au Citron..... 303
Flan de Courge..... 302
Flan de Courgettes..... 302
Flan aux Fraises..... 306
Flan de Framboises..... 305
Flan de Groseilles..... 305
Flan de Groseilles à Maquereau 305
Flan de Meurons..... 305
Flan de Myrtilles..... 305
Flan à la Noix de Coco..... 303

Pages
Flan de Patates..... 303
Flan de Pêches..... 304
Flan de Poires..... 304
Flan de Pommes..... 304
Flan de Pommes couvert..... 304
Flan de Pommes aux Raisins.. 306
Flan de Prunes..... 304
Flan de Rhubarbe..... 306
Flan de Rhubarbe et Framboises 307
Flétan 110
Foie de Veau à l'Anglaise.... 218
Fondants au Fromage..... 262
Fools 313
Fricassée de Lapin à l'Anglaise 195
Frost fish, ou *Tomcods*..... 118
Fruits divers à l'Aigre-doux.. 362
Fruits frappés à l'Américaine. 314
Fruits pour le petit Déjeuner.. 320

G

Galantines (A propos des).... 437
Galantine chaude de Dindon.. 187
Galettes Ecossaises 273
Galettes Ecossaises à la Crème 274
Galettes Ecossaises sucrées.... 274
Garniture Créole 143
Garniture Réforme 138
Garrick Steak 182
Gâteau aux Confitures..... 308
Gâteau de Fraises à l'Américaine 307
Gâteau aux Noix à l'Américaine 332
Gâteau à la Noix de Coco..... 307
Gâteau des Rois de Genève.... 327
Gaufres américaines 298
Gelée de Canneberges..... 66
Genoa Cake 322
Georgia Cake 325
Gigot de Mouton bouilli à l'Anglaise 160
Pages
Gigot de Mouton bouilli, Sauce Céleri 161
Gigot de Mouton bouilli, Sauce Soubise 161
Gigot rôti à l'Anglaise..... 159
Gin Cocktails 346
Gin Fizz 352
Gin Flip 354
Gin Punch 350
Ginger-Cake 334
Ginger-Snaps 336
Glaces (A propos des)..... 437
Glaces aux Abricots..... 317
Glaces aux Amandes..... 316
Glaces à l'Américaine..... 317
Glaces à l'Ananas.....318
Glaces à l'Ananas servies dans la croûte du Fruit..... 318
Glaces au Café..... 316
Glaces au Chocolat..... 316
Glaces au Citron..... 316
Glaces aux Fraises..... 317
Glaces de Groseilles framboisées 318
Glaces aux Liqueurs..... 316
Glaces à l'Orange..... 316
Glaces aux Pêches..... 317
Glaces à la Philadelphie..... 315
Glaces aux Pistaches..... 316
Glaces aux Poires..... 317
Glaces Ponce de Léon..... 318
Glaces au Pralin..... 316
Glaces à la Vanille..... 315
Golden Buck 263
Gombos au beurre à l'Américaine 249
Gombos à la Crème..... 249
Gombos à la Créole..... 416
Gombos à l'Espagnole..... 416
Gombos au Jus..... 249
Gondoles aux Anchois..... 262
Goulasch 212
Goulasch de Bœuf à la Crème. 213
Goulasch de Bœuf lié..... 213

Pages
Goulasch de Bœuf aux Nouilles 213
Goulasch de Bœuf aux Pommes de terre 212
Goulasch de Bœuf simple..... 212
Goulasch de Bœuf, sauce Tomate 213
Goulasch de Veau à la Hongroise 217
Goûts américains (Des)..... 440
Goyaves 419
Graham Flour Griddle-Cakes.. 296
Grand Corossol 418
Grated Meat Sandwiches..... 257
Gratin d'Agneau à l'Américaine 221
Gratin de Poulet au Macaroni. 209
Grenouilles à la Newburg.... 89
Griddle-Cakes 295
Grondin 99
Gros Crabe à l'Anglaise..... 84
Gros Crabe au Keurry..... 85
Grouses américains 227
Grouse d'Ecosse 226
Grouses grillés 227
Grouse de Neige..... 227
Gruaux de Blé..... 54
Gumbo Filet 30

H

Hachis d'Agneau à l'Américaine 221
Hachis d'Agneau à l'Anglaise. 221
Hachis de Bœuf à l'Américaine 214
Hachis de Bœuf à l'Anglaise.. 214
Hachis de Bœuf en Bordure à l'Anglaise 214
Hachis de Bœuf à la Crème... 215
Hachis de Bœuf à l'Ecossaise. 214
Hachis de Bœuf à la Havanaise 397
Hachis de Bœuf gratiné à l'Américaine 214
Hachis de Bœuf salé à l'Américaine 215
Pages
Hachis de Mouton à l'Anglaise 220
Hachis de Poulet à la Créole.. 210
Hachis de Poulet à la King... 210
Hachis de Poulet, mode du Sud 208
Hachis de Poulet Saint-Patrice 208
Hamburger Steak 217
Hard Sauce 290
Harengs 119
Harengs frais grillés..... 100
Harengs fumés 104
Harengs fumés feudus..... 104
Haricots de Lima à la Béchamel 238
Haricots de Lima au Beurre.. 238
Haricot de Mouton à l'Anglaise 219
Haricots verts à l'Anglaise... 238
Havana Cup 356
Homard à la Newburg..... 85
Homard à la Victoria..... 86
Homard (Brochettes de)..... 88
Homard farci à l'Anglaise... 87
Homard farci à la Diable.... 87
Homard grillé à l'Américaine.. 86
Homard grillé à la Diable.... 87
Homard sauté à la Madras... 86
Homard Victoria (Coquilles de) 88
Hominy au Gratin..... 241
Hominy Griddle-Cakes 297
Hot Milk Punch..... 359
Huîtres à l'Américaine..... 74
Huîtres à la Charleston..... 73
Huîtres à la Crème..... 72
Huîtres à la demi-glace..... 74
Huîtres au four..... 75
Huîtres en Keurry..... 73
Huîtres à la Madras..... 72
Huîtres au Naturel..... 68
Huîtres à la Newburg..... 73
Huîtres à la Poulette..... 73
Huîtres au Vin blanc..... 74
Huîtres frites à l'Américaine. 71
Huîtres frites à l'Anglaise... 70
Huîtres frites à la Kentucky.. 72
Huîtres frites à la Lexington. 72

Pages
Huîtres frites à la Maryland.. 72
Huîtres frites à la New-Yorkaise 71
Huîtres frites à la Philadelphie 71
Huîtres frites à la Virginia... 71
Huîtres gratinées à l'Américaine 74
Huîtres gratinées à l'Anglaise. 75
Huîtres gratinées à l'Indienne 75
Huîtres grillées à l'Américaine 70
Huîtres grillées au Naturel... 70
Huîtres sautées 74

I

Iced Coffee 357
Iced Soda 351
Iced Tea 357
Ice-cream Soda 351
Igname à la Créole..... 415
Igname du Japon..... 415
Igname de Porto-Rico..... 415
Ile flottante 301
Infusion de Coco..... 35
Irish Cake 323
Italian Vermouth Cocktails... 346

J

Jambon de Virginie..... 169
Jambon de Virginie braisé.... 170
Jambon d'York à l'Anglaise.. 168
Jambon d'York pour froid.... 168
Jaune Mange 301
Johnny-Cake 275
Jumballaya 210
Jus de Bœuf pour les Malades. 49
Jus de Rôtis (A propos des).. 434

K

Kadgery de Saumon..... 93
Keurry de Bœuf à l'Anglaise. 211
Keurry froid aux Huîtres..... 76
Keurry de Lapin..... 205
Keurry de Mouton..... 219
Keurry de Poulet à l'Américaine 204
Keurry de Poulet à l'Anglaise 204
Keurry de Poulet à la Bombay 203
Keurry de Poulet à la Cingalaise 203
Keurry de Poulet à la Madras. 203
Keurry de Ris de Veau..... 218
Keurry de Rognons de Mouton à l'Anglaise 220
Keurry chaud de Saumon..... 93
Keurry froid de Saumon..... 93
Keurry de Veau à l'Américaine 217
Keurry de Veau à l'Anglaise.. 217
Kingfish 116
Kirsch Crusta 348
Kougloff 329
Koulitsch 326
Kumquats 420

L

Lamb Chops à l'Anglaise..... 184
Lamb Steak 184
Lamproie 126
Langue de Bœuf salée à l'Anglaise 152
Langue froide à l'Anglaise... 153
Langue froide roulée..... 153
Langue fumée à l'Américaine. 153
Langues de Morue..... 128
Lapin en *Escabeche*..... 405
Lapin à l'Estouffade..... 404
Lapin au Riz..... 404
Lapin bouilli à l'Anglaise.... 175
Lapin rôti à l'Anglaise..... 174
Lavaret 125
Légumes en Keurry..... 250
Lemonade 352
Levraut rôti à l'Anglaise..... 174
Limonade chaude 359
Limonade et Orangeade pour Réceptions 357
Longe de Mouton à l'Anglaise 158

Pages

Longe de Veau rôtie à l'Anglaise 154

M

Macédoine de Fruits..... 314
Macreuse 231
Madeira Buns 337
Madeira Cake 322
Maïs blanc sec..... 240
Maïs au Beurre..... 239
Maïs à la Crème..... 239
Maïs Crème au Gratin..... 239
Maïs doux au Naturel..... 238
Maïs sauté au Gratin..... 239
Mamey rouge 419
Mamey de Saint-Domingue.... 419
Mangues 420
Manhattan Cocktails 347
Maquereau 119
Maquereau bouilli 100
Maquereaux communs 122
Maquereaux marinés 100
Martini Cocktails 346
Matelotte d'Anguille 102
Mauviettes ou Alouettes..... 228
Mayonnaise (A propos de la). 436
Merlans frits 99
Mie de Pain frite 138
Milk Punch (Hot)..... 359
Milk Punch à l'Anglaise..... 350
Milk Punch ordinaire..... 353
Milk Punch glacé..... 319
Milk Toasts 255
Mince Pies 281
Mint Julep 351
Miroton 396
Mixed Flip 354
Montería 393
Morue à la Biscaïenne..... 385
Morue à la Crème..... 103
Morue à la Créole..... 384
Morue à l'Indienne..... 103
Morue au Riz..... 385

Pages

Morue bouillie 103
Morue salée 126
Mousse de Grouse..... 197
Mousse de Jambon de Virginie 198
Mousselines de Grouse..... 198
Muffins anglais 271
Muffins au Beurre..... 277
Muffins de Blé..... 277
Muffins de Gluten..... 276
Muffins de Gluten et Graham.. 276
Muffins de Gluten et Seigle... 276
Muffins de Graham..... 276
Muffins de Maïs..... 275
Muffins Sally Lunns..... 276
Muffins de Seigle..... 276
Muffins de Seigle et Graham.. 276
Mulligatawny clair à l'Anglaise 24
Mushroom Ketchup 364
Muskallunge 124
Mutton Chops 184
Mutton Steak 183

N

Navets à l'Anglaise..... 237
Navettes 271
Noisettes de Daim à l'Anglaise 193
Noisettes de Mouton..... 193
Noix de Tortue à l'Anglaise.. 130
Noix au Vinaigre..... 363
Nougat de Coco à la Créole... 421
Nouilles à l'Allemande..... 250

O

Œufs à la Cubaine..... 411
Œufs à la Murcienne..... 411
Oie rôtie à l'Américaine..... 191
Oie rôtie à l'Anglaise..... 191
Oie sauvage 192
Oignons des Bermudes..... 244
Oignons d'Espagne 244
Oiseaux divers 228
Oison du Rhode Island..... 191

Pages
Olla Podrida 388
Ombre 101
Omelette aux Huîtres..... 69
Orangeade 352
Oreille de Porc à l'Espagnole. 403
Ornementation des Plats, etc.. 439
Os de Bœuf à la Diable..... 215
Os à Moelle..... 216
Oyster Cocktails 68

P

Paddle-fish 121
Paëlla à la Valencienne..... 408
Pailles au Parmesan..... 264
Pain bis 268
Pain de Boston..... 269
Pain de Graham..... 268
Pain de Maïs..... 275
Pain de Ménage à l'Anglaise.. 267
Pain de Mie, dit Pain anglais. 267
Pain ordinaire américain..... 266
Pain de Seigle..... 269
Pain végétal 414
Palets de Morue..... 127
Palets de Panais à l'Américaine 248
Palets de Pommes de terre... 236
Pamplemousses 420
Panais à l'Anglaise..... 247
Panais frits à l'Américaine... 248
Paneton de Milan..... 326
Paon 406
Parghitos à la Meunière..... 386
Parker House Rools..... 270
Pastèque à l'Aigre-doux..... 362
Patate 413
Patates bouillies..... 248
Patates au Four..... 249
Patates frites 249
Patates au Gratin..... 249
Patates grillées 248
Patates (Purée de)..... 249
Patates sautées 248

Pages
Pâte anglaise à la graisse fondue 278
Pâte brisée à l'Américaine.... 278
Pâte brisée à l'Anglaise..... 278
Pâte brisée à la Crème à l'Américaine 278
Pâte à la Graisse de Rognon de Bœuf 279
Pâté de Bœuf à l'Américaine. 179
Pâté de Filet de Bœuf aux Huîtres à l'Anglaise..... 178
Pâtés de Fruits..... 280
Pâté-Galantine 199
Pâté de Grouses à l'Anglaise.. 177
Pâté de Lapin à l'Anglaise... 178
Pâté de Mouton à l'Américaine 179
Pâté de Perdreaux à l'Anglaise 177
Pâté de Pigeon à l'Anglaise.. 176
Pâté de Pigeon et Filet de Bœuf 177
Pâté de Poulet à l'Américaine. 178
Pâté de Poulet et Jambon à l'Anglaise 176
Pâté de Veau et Jambon à l'Anglaise 177
Pêches à l'Aigre-doux..... 361
Perche 126
Perdreaux 226
Perdreaux bouillis à l'Anglaise 192
Petites Betteraves à l'Américaine 247
Petits pains Bernois..... 271
Petits pains ordinaires..... 270
Petits pains Suédois..... 271
Petites Paupiettes de *Bacon*.. 141
Petits Pois à l'Anglaise..... 237
Petit salé bouilli à l'Anglaise. 171
Petit salé fumé à l'Anglaise.. 172
Petit salé Nouvelle-Angleterre. 222
Pétoncles en Keurry..... 77
Pétoncles à la Madras..... 77
Pétoncles à la Newburg..... 76
Pétoncles frits à l'Américaine. 76
Pétoncles frits à l'Anglaise... 76

Pages
Pieuvre 387
Pigeonneaux 226
Plie 96
Plum-Cake ou *Pound-Cake*.... 321
Plum-cake Suisse 329
Plum-Pudding 282
Plum-Pudding sauté 284
Pointe de Culotte à l'Américaine 148
Poires au Porto..... 295
Poisson à la Créole..... 384
Poissons fumés 128
Poisson grillé, mode du Sud... 118
Poisson mariné 385
Poisson rouge Nouvelle-Orléans 117
Poissons salés 128
Poisson-épée 121
Poitrine de Bœuf à l'Anglaise. 152
Pommes en Cage..... 295
Pommes à la Crème..... 235
Pommes hachées brunes à l'Américaine 235
Pommes nouvelles à l'Anglaise 235
Pommes Saratoga 236
Pommes de terre sautées à l'Allemande 235
Pommes Vermicelle 236
Pompano 115
Pop-Overs 277
Port wine Cocktails..... 346
Port wine Flip..... 353
Porter House Steak..... 182
Porter Punch 353
Potage Brunoise à l'Anglaise... 25
Potage clair de Terrapine.... 22
Potage Fausse Tortue, clair.. 23
Potage Fausse Tortue lié à l'Anglaise 48
Potage Gombo de Caneton.... 28
Potage Gombo de Crabes mous 29
Potages Gombos divers..... 30
Potage Gombo de Grenouilles. 29
Potage Gombo aux Huîtres... 29
Potage Gombo de Pigeons.... 29

Pages
Potage Jackson..... 40
Potage Julienne à l'Anglaise.. 25
Potage Mulligatawny lié à l'Anglaise 34
Potage Mulligatawny lié à l'Indienne 35
Potage de Poulet à l'Américaine 31
Potage de Poulet à l'Ecossaise 31
Potage de Poulet aux Gombos. 28
Potage Queue de Bœuf à l'Anglaise 25
Potage Queue de Bœuf lié à l'Américaine 48
Potage Queue de Bœuf lié à l'Anglaise 48
Potage Queue de Veau clair à l'Anglaise 23
Potage Queue de Veau lié à l'Anglaise 48
Potage Terrapine lié..... 40
Potage Tortue clair..... 20
Potage Tortue clair à l'Anglaise 17
Potage de Tortue (fait avec carapace sèche) 21
Potage Tortue lié à l'Anglaise 47
Potage Tortue de Conserve... 22
Pot-au-feu espagnol 392
Pouding aux Amandes..... 294
Pouding à l'Ananas..... 287
Pouding de Bœuf et Rognons à l'Anglaise 179
Pouding de Bœuf, Rognons et Huîtres 180
Pouding de Bœuf, Rognons et Mauviettes 180
Pouding de Bœuf, Rognons, Mauviettes et Huîtres..... 180
Pouding de Brioche..... 288
Pouding de Cabinet..... 286
Pouding de Cerises à l'Allemande 289
Pouding Colbert 287

Pages
Poudings divers à la Génoise.. 287
Pouding à l'Ecossaise..... 284
Pouding de Fécule à l'Américaine 300
Poudings froids de Fécule aux parfums divers 301
Pouding de Figues à l'Américaine 284
Poudings de Fruits à l'Anglaise 285
Poudings de Génoise (au four). 288
Pouding au Gingembre..... 287
Pouding glacé à la Cambridge. 320
Pouding au Melon..... 287
Pouding de Mouton à l'Ecossaise 180
Pouding au Pain à l'Américaine 289
Pouding au Pain à l'Anglaise. 287
Poudings aux Perles ou gros Tapioca 293
Pouding de Pois..... 140
Pouding de Pommes aux Amandes 288
Pouding de Riz à l'Américaine. 290
Pouding de Riz à l'Anglaise.. 291
Pouding de Riz simple à l'Anglaise 292
Pouding de Riz aux Pommes, etc. 291
Pouding roulé 285
Pouding à la Sauge..... 139
Pouding de Semoule à l'Américaine 292
Pouding de Semoule à l'Anglaise 292
Pouding de Semoule aux Fruits. 292
Pouding soufflé à la Fécule.... 294
Pouding soufflé au Riz..... 294
Poudings de Tapioca, Sagou, Cassave, etc., à l'Américaine. 293
Poudings de Tapioca, Sagou, Cassave, etc., à l'Anglaise.. 293

Pages
Poudings de Tapioca, Cassave, etc., aux Fruits..... 294
Poudre de *Curry*..... 144
Poulets à la Caroline..... 202
Poulets en Casserole à l'Espagnole 410
Poulets à la Céloron..... 202
Poulets à la Daniel Boone.... 202
Poulets aux Gombos..... 409
Poulets à la Kentucky..... 201
Poulets à la La Salle..... 202
Poulets à la Maryland..... 200
Poulets à la Péruvienne..... 203
Poulets aux Piments..... 409
Poulet au Riz à la Créole..... 407
Poulet au Riz à la Valencienne 408
Poulets à la Virginia..... 201
Poulets Fausse Terrapine..... 205
Poulets de Grain aux Huîtres. 204
Poulet de Grain rôti à l'Anglaise 225
Poulets grillés à l'Américaine. 225
Poulet grillé à l'Anglaise..... 225
Poulet grillé, Chiffonnade..... 207
Poulet grillé sur Emincé..... 207
Poulet rôti à l'Anglaise..... 225
Poulet rôti à la Créole..... 407
Poulets Ste-Augustine 202
Poulets sautés à la "Aldamas" 410
Poulet-Pâté aux Champignons.. 200
Poulet-Pâté à la Florida..... 200
Poulet-Pâté à la Mount-Vernon 200
Poulet-Pâté à la Pontchartrain 199
Proportions, Assaisonnements, Cuisson, etc. 438
Puff-Balls 237
Punch Cake 322
Purée de Coq de Bruyère..... 37
Purée de Grouses à l'Ecossaise 37
Purée de Haricots de Lima à l'Américaine 38
Purée de Haricots noirs à l'Américaine 38
Purée de Lentilles à l'Anglaise 38

Pages
Purée de Lièvre à l'Anglaise.. 35
Purée de Lièvre à l'Ecossaise. 36
Purée de Panais à l'Anglaise. 247
Purée de Patates..... 249
Purée de Pois à l'Anglaise... 37
Purée de Pommes de terre à la Sauge 139

Q

Quartier d'Agneau (de devant) à l'Anglaise 162
Quartier d'Agneau de Lait (de derrière) à l'Anglaise..... 162
Quartier de Daim à l'Anglaise 164
Quartier de Mouton à l'Anglaise 158
Queen's Cakes 342
Quenelles de Grouse..... 198

R

Ragoût de Bœuf..... 395
Ragoût de Bœuf à l'Anglaise. 211
Ragoût de Collège..... 396
Ragoût de Mouton à l'Irlandaise 219
Ragoût de Poisson à la Créole, dit Court-bouillon 118
Raie 120
Raie bouillie 96
Raie frite 96
Râles de Virginie..... 228
Ramequins 262
Raspberry Cakes 337
Raspberry Punch 350
Red Snapper 112
Rennet Custard 309
Rhine Wine Cobbler..... 349
Rice Buns 337
Rice Cake 322
Rice Griddle-Cakes 297
Rice Pancakes 298
Rillons à la Santa Rosa..... 401
Rissoles diverses 262

Pages
Riz à la Créole..... 412
Riz à la Cubaine..... 412
Riz à la Porto-Ricaine..... 422
Riz à la Valencienne..... 412
Riz bouilli à l'Indienne..... 34
Riz glacé à l'Américaine..... 319
Roast-beef à l'Américaine.... 146
Roast-beef à la Diable..... 215
Rochers de Coco..... 336
Rochers aux Raisins..... 336
Rôtis divers à la Créole..... 407
Rougets au four..... 97
Roux (A propos des)..... 435
Ruddy Duck 231
Rump-Steak 183

S

Saint-Pierre 99
Salade d'Avocats 252
Salade d'Avocat et Pamplemousse 417
Salade de Céleri à l'Américaine 251
Salade de Céleri et Ananas... 251
Salade de Céleri et Ananas à la Périgord 251
Salade de Chou..... 253
Salade de Chou palmiste..... 417
Salade de Concombres..... 253
Salade de Crabes durs..... 84
Salade Florida 417
Salade de Melon..... 253
Salade d'Orange 252
Salade de Pamplemousse..... 252
Salade à la Sévillane..... 417
Salade Waldorf.....251 et 252
Sally-Lunns 273
Sancocho 390
Sandre 125
Sandwiches 255
Sandwiches au Beurre..... 258
Sandwiches de Bœuf pressé... 256
Sandwiches de Caviar..... 257

Pages
Sandwiches aux Confitures.... 258
Sandwiches de Foie gras..... 257
Sandwiches de Fromage..... 258
Sandwiches de Jambon..... 256
Sandwiches de Langue..... 256
Sandwiches aux Œufs..... 257
Sandwiches de Roast-beef..... 256
Sandwiches de Tomate..... 258
Sandwiches de Volaille..... 256
Sandwiches de Volaille et Jambon 256
Sandwiches de Volaille et Langue 256
Sangarée 352
Sarcelle 231
Sardines à l'Indienne..... 261
Sardines Palmerston..... 261
Sauce Américaine pour Salades 67
Sauce Anchois..... 58
Sauce au Beurre..... 55
Sauce Beurre fondu..... 61
Sauce Blanche..... 58
Sauce brune à l'Anglaise..... 61
Sauce Cambridge 64
Sauce de Canneberges..... 65
Sauce de Canneberges passée.. 65
Sauce aux Câpres..... 56
Sauce Céleri..... 56
Sauce Cervelle..... 57
Sauce chaud-froid (A propos de la) et de la Gelée pour napper 436
Sauce aux Clams..... 65
Sauce Crème..... 55
Sauce Crevette simple..... 58
Sauce Cumberland 62
Sauce Diable 60
Sauce Diable froide..... 63
Sauce Diable à l'Indienne.... 60
Sauce Ecrevisse simple..... 58
Sauce Fenouil..... 59
Sauce aux Groseilles vertes... 63
Sauce Homard simple..... 58
Sauce aux Huîtres..... 59

Pages
Sauce aux Huîtres brune..... 61
Sauce Keurry blonde..... 60
Sauce Keurry brune..... 60
Sauce Keurry simple..... 59
Sauce Menthe 63
Sauce Menthe et Groseille.... 65
Sauce Mignonnette 67
Sauce Mousseline simple..... 57
Sauce Moutarde..... 58
Sauce aux Œufs..... 58
Sauce Oignon..... 56
Sauce Oxford 62
Sauce au Pain..... 57
Sauce au Pain avec Raisins... 57
Sauce Persil..... 58
Sauce aux Poires..... 66
Sauce pour poisson d'eau douce bouilli 59
Sauce aux Pommes..... 62
Sauce aux Pommes sautées.... 66
Sauce au Porto..... 63
Sauce Raifort à la Crème.... 63
Sauce Raifort aux Pommes.... 63
Sauce Raifort râpé..... 62
Sauce Réforme 61
Sauce Soya..... 59
Sauce Suédoise 66
Sauce Tortue 60
Saucisses aux Choux..... 404
Saucisses au Four..... 404
Saumon 110
Saumon bouilli à l'Anglaise... 90
Saumon crimpé 91
Saumon fumé 104
Saumon grillé 110
Saumon mariné 92
Saumure anglaise 136
Saumure épicée 136
Sauternes Cobbler 349
Savouries 260
Scotch Woodcock 263
Sea Trout 114
Seed Cake 321
Selle d'Agneau à l'Américaine 157

Pages
Selle d'Agneau de Lait à l'Anglaise 161
Selle de Mouton à l'Anglaise.. 157
Selle de Mouton de Galles.... 157
Semoule blanche fine..... 54
Semoule de Blé blanche..... 53
Semoule de Blé brune..... 53
Semoule de Maïs blanc...53 et 241
Semoule de Maïs jaune..... 53
Sheep's-head 116
Sherry Cobbler 348
Sherry Cocktails 346
Sherry and Egg..... 349
Sherry Flip 353
Short-Bread 333
Short Steak, ou *Delmonico Steak* 183
Shrewsbury's Biscuits 336
Sirloin Steak 183
Soda Biscuits 274
Sole grillée 95
Sole Souchet 95
Soupe d'Abatis à l'Américaine 31
Soupe d'Abatis à l'Anglaise.. 31
Soupe d'Abatis à l'Irlandaise. 32
Soupe d'Amandes à l'Espagnole 423
Soupe aux Clams à l'Américaine 43
Soupe de Clams aux Légumes. 43
Soupe de Gîte à l'Américaine. 32
Soupe de Gîte liée à l'Américaine 33
Soupe aux Huîtres à l'Américaine 43
Soupe de Jarret de Veau à l'Américaine 32
Soupe de Mouton à l'Anglaise 33
Soupe de Mouton à l'Ecossaise 33
Soupe de Poisson à l'Américaine 46
Spanish Mackerel 115
Spirales 340
Sponge-Cake (américain) 332

Pages
Spot 117
Sprats 100
Steak de Hambourg..... 217
Stollen 327
Stollen à la Genevoise..... 328
Strawberry Punch 350
Succotash 240
Succotash de *Hominy*..... 241
Suet Dumplings 140
Suprêmes de Poulet à l'Anglaise 196

T

Talmouses 262
Tamales 405
Tampons pour fonds de plats. 136
Tartes à l'Anglaise..... 313
Tartes aux Fruits "cuits" à l'Allemande 331
Tartes aux Fruits "crus" à l'Allemande 331
Tarte de Hanovre..... 330
Tarte de Linz..... 330
Tarte aux Pruneaux et autres Fruits "secs" à l'Allemande 331
Tartelettes à la Crème..... 342
Tasajo à la Cubaine..... 397
Tenderloin Steak 183
Terrapine 130
Terrapine à la Baltimore..... 133
Terrapine au Beurre noisette.. 133
Terrapine à la Cambridge.... 134
Terrapine en Casserole..... 134
Terrapine à la Crème..... 133
Terrapine (Croquettes de).... 135
Terrapine à la Maryland..... 134
Terrapine Maryland Club..... 135
Terrapine au Naturel..... 133
Terrapine à la Philadelphie... 134
Terrapine (Potage clair de).. 22
Terrapine (Préparation de la) 131
Tête de Cochon à l'Américaine 171
Tête de Cochon à l'Irlandaise. 171

Pages
Tête de Cochon fumée à l'Anglaise 171
Têtes de Mouton à l'Ecossaise. 220
Tête de Veau à l'Anglaise.... 156
Thon 122
Tipsy Cake 308
Toads in the Hole..... 210
Toasts Melba 255
Toast ordinaire 254
Tom Gin Cocktails..... 346
Tomates au Four à l'Américaine 245
Tomates frites à l'Américaine 245
Tomates grillées 245
Tomates en Purée à l'Américaine 245
Tomates sautées à l'Américaine 244
Tomates vertes à l'Aigre-doux. 362
Tomato Ketchup 364
Tomcods, ou *Frost fish*..... 118
Tranches de Cabillaud au four 98
Tranches de Cabillaud frites.. 98
Tranches de Cabillaud grillées. 99
Tranches de Saumon grillées.. 91
Trifle à l'Anglaise..... 308
Tripes à l'Anglaise..... 217
Truite bouillie 100
Truite grillée 100
Truite de Lac..... 124
Truites de Rivières..... 123
Turbot bouilli 94
Turbot à la Crème..... 94
Turbot Crème au Gratin..... 95
Pages
Turbot Crème à la Madras.... 94
Turbotin au four..... 94
Twelfth-Cake 325

V

Veau bouilli à l'Anglaise..... 156
Veau aux Pois..... 398
Veau rôti aux Bananes..... 398
Veau rôti à l'Espagnole..... 397
Venison Steak 184
Vermouth Cocktail 346
Victoria Cake 323
Victorias 342
Vol-au-Vent d'Huîtres 69

W

Weakfish 114
Wedding-Cake 323
Welsh Rabbit 263
Wheat Griddle-Cakes 296
Whisky Cocktails 346
Whisky Crusta 348
Whisky Fizz 352
Whisky Flip 353
Whisky Punch 349
Whisky and Soda..... 351
White Wine Cup..... 355
Whitebait 126
Wine Cups 354

Y

Yorkshire Pudding 139

THE LIBRARY OF CONGRESS

WERT
BOOKBINDING
Grantville, Pa
March - April 1989

LIBRARY OF CONGRESS
0 014 516 075 3